
Edition La plume
Spécial Dioul
Samira
باللغة العربية و الفرنسية



Sommaire



Bourek à la viande hâchée

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul "Cirta"
- 300 g de viande hâchée
- 4 œufs
- 1 C à soupe de beurre
- 1 bouquet de persil
- 1 petit oignon
- 1/2 pincée de poivre noir
- 1/2 pincée de cannelle
- Sel
- Huile pour friture

PREPARATION

1- Préparer la farce : dans le beurre, faites revenir l'oignon râpé, la viande hachée, les épices et le sel. Bien mélanger le tout puis mettre à cuire à petit feu pendant 10 mn environ.
Ajouter ensuite le persil haché et les œufs.

2- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extrémi[té] de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce.
Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare.
Disposer au fur et à mesure sur un plateau.

3- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, égoutter, puis servi[r] chaud, avec des tranches de citron.

بوراك باللحم المرحي

المقادير

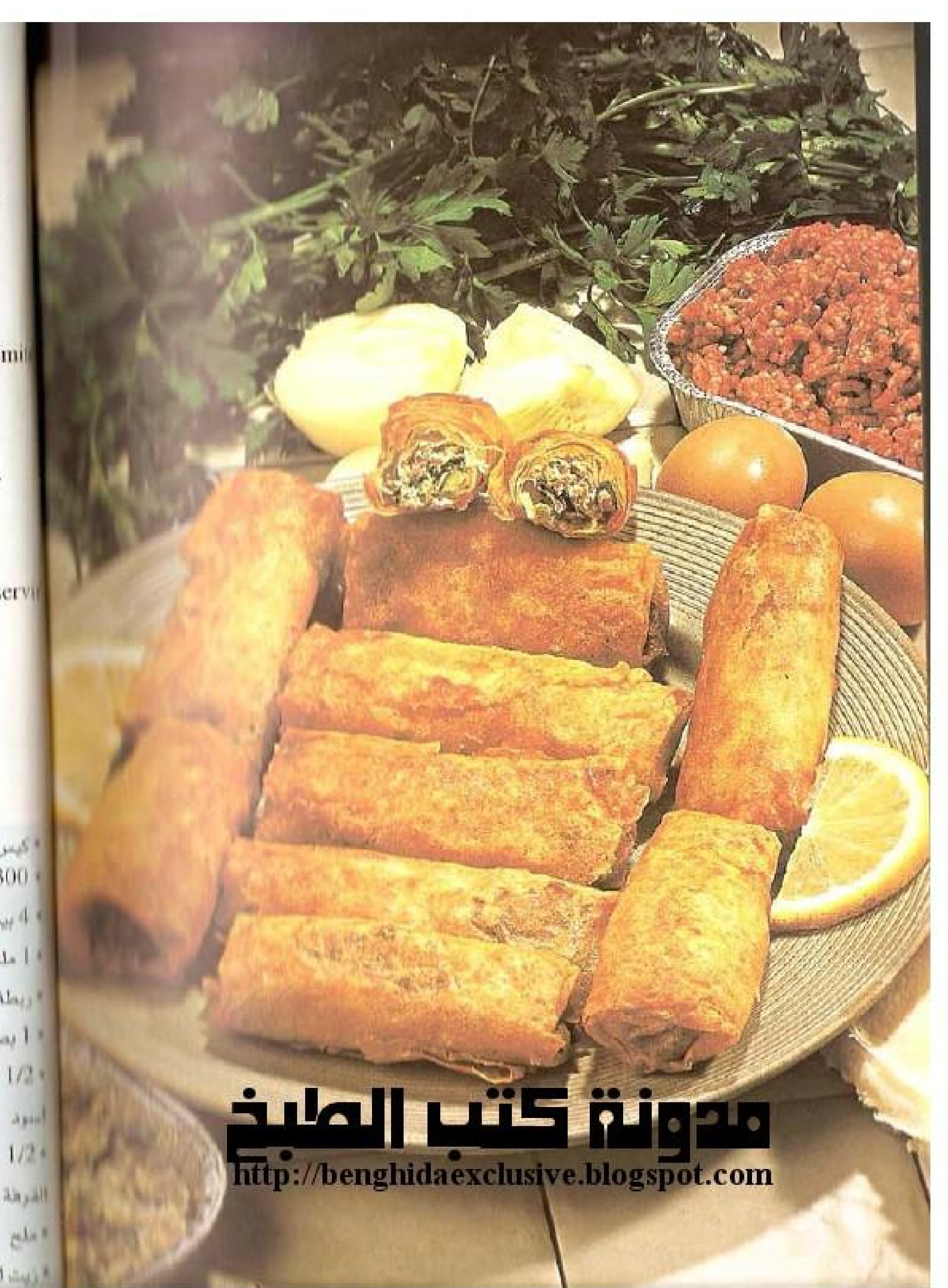
- كيس من الديول (سيرتا)
- 300 غ لحم مرحي
- 4 بيضات
- 1 ملعقة كبيرة من الزبدة
- ربطة معدنوس
- 1 بصلة
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة
- ملح
- زيت القلي

كيفية التحضير

1. في مقلاة ضعي الزبدة ، حمصي البصل المهشم و اللحم المرحي و الملح و الفلفل الأسود و القرفة على نار هادئة لمدة 10 دقائق ثم ضفي البيض و المعدنوس المقطع.

2. على طاولة عمل إفتحي كل أوراق الديول ثم ضعي ملعقة أكل من الحشو في بداية كل ورقة ثم أديري جانبي الورقة على الحشو لتتحصلي على مستطيل. أديري بداية هذا المستطيل حتى نهايته لتتحصلي على شكل سيجار.

3. سخني زيت القليان و اقلي البوراك حتى يكسب اللون الذهبي من التحت ثم اديريه من الفوق عندها قطريه من الزيت و قدميه مع دوائر الليمون.





Bourek au fromage

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 300 g de viande hâchée
- 300 g de fromage râpé (gruyère de préférence)
- 1 oignon
- 1/2 C a café de Poivre noir
- 2 C. à soupe de smen
- 1 bouquet de persil
- Sel
- Huile pour friture

PREPARATION

1- Mélanger la viande hachée, l'oignon râpé, le poivr[e] le sel.
Faites revenir le tout avec 2 C.à soupe de smen, pend[ant] 10 mn, jusqu'à ce que le jus soit bien absorbé.
Hors du feu, ajouter le persil et le fromage.

2- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extrém[ité] de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce.
Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare.
Disposer au fur et à mesure sur un plateau.

3- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas t[rop] chaude, dorer des deux côtés, égoutter, puis servir cha[ud] avec des tranches de citron.

بوراك بالجبن

المقادير

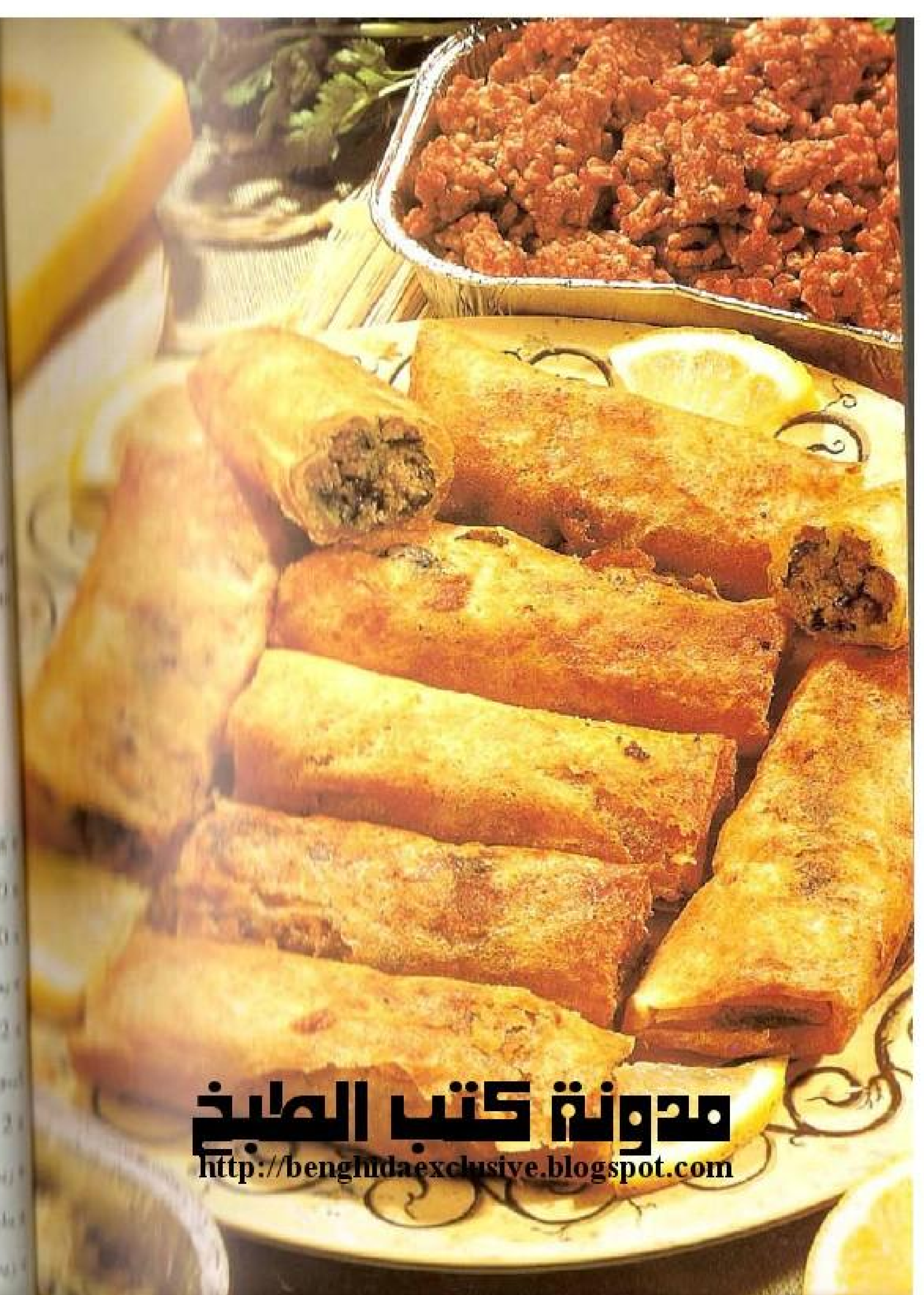
- [...]ليس ديول (سيرتا)
- 300غ لحم مرحي
- 300غ جبن مبشور
- [...] بصلة
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 2 ملاعق أكل من السمن
- [...] ربطة معدنوس
- [...] ملح
- [...] زيت القلي

كيفية التحضير

1. أخلطي اللحم المرحي و البصل المهشم و الفلفل الأسود و الملح، حمصي الكل مع ملعقتي سمن في مقلاة على نار هادئة مدة 10 دقائق حتى ينشف العصير المتواجد في قاع المقلاة. بعد الطهي ضفي المعدنوس و الجبن.

2. إفتحي أوراق الديول و ضعي على حافة كل واحدة ملعقة اكل من الحشو ، إطوي جانبي الورقة على الحشو لتتحصلي على شكل مستطيل ثم اديري طوليا على الحشو لتتحصلي على شكل سيجار ، ضعي الحبات على صينية.

3. ضعي زيت القلي في مقلاة على نار متوسطة و اقلي البوراك على جانبيه حتى يكسب اللون الذهبي ، قطّريه من الزيت ثم [...]





Bourek aux pommes de terre

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 1 kg de pommes de terre
- 2 C. à soupe d'huile
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 1 C. à café de poivre rouge
- 2 pincée de poivre noir
- 1 C. à café bien pleine de cumin (Kemoun)
- Sel
- 100 g d'olives vertes dénoyautées
- Huile pour la friture

PREPARATION

1- Pelez et coupez les pommes de terre en deux. Lavez-les et salez-les puis faites-les cuire à la vap[eur]
2- Une fois cuites, réduisez-les en purée, en les écrasant avec une fourchette ou en les passant à la moulinette.
3- Râpez l'oignon et l'ail, ajoutez le persil finement haché, les épices et le sel.
Faire revenir dans l'huile pendant 10 mn.
4- Coupez chaque olive en 3 rondelles mettez-les à bouillir pour leur enlever leur salinité, puis mélange[z]-les bien à la purée, avec la farce.
5- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extré[mité] de chacune d'elles une cuillerée à soupe de far[ce]. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Disposer au fur et à mesure sur un plateau.
6- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas tr[op] chaude, dorer des deux côtés, égoutter, puis servir chaud, avec des tranches de citron.

بوراك بالبطاطا

المقادير

- كيس من الديول (سيرتا)
- كلغ من البطاطا
- ملعقة أكل من الزيت
- بصلة
- سنات ثوم
- ربطة معدنوس
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
- قرصة فلفل أسود
- ملعقة صغيرة مملوءة كمون
- 100 غ زيتون أخضر بدون عظام

كيفية التحضير

1. قشري ثم قطعي حبات البطاطا على إثنين ، إغسليها ثم ملّحيها ثم اطهيها بالبخار(مفوّرة).
2. بعد الطهي إرحي البطاطا بالطاحونة أو بواسطة شوكة.
3. هشمي البصل و الثوم ، ضفي المعدنوس مقطع رقيق ، ضفي اليه الفلفل الأسود و الأحمر و الكمون و الملح ، حمصي الكل في الزيت لمدة 10 دقائق.
4. قطعي كل زيتونة على ثلاث دوائر ، غليه لينزع ملحه ثم ضفيه إلى البطاطا المرحية و الحشو.
5. إفتحي أوراق الديول ، ثم ضعي على طرف كل ورقة ملعقة أكل من الحشو ، إطوي جانبي الورقة على الحشو لتتحصلي على شكل مستطيل ثم أديري طوليا على الحشو لتتحصلي على شكل سيجار ، ضعي الحبات في صينية.
6. حضري الزيت في مقلاة على نار متوسطة ثم إقلي البوراك على جانبيه

Tourte à la viande hâchée et au fromage

12 DIOULS CIRTA

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 500 g de viande hâchée
- 1 oignon
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de poivre noir
- 1 bouquet de persil
- 4 œufs
- 400 gr de fromage râpé
- 4 C. à soupe de smen
- 2 C. à soupe d'huile

PREPARATION

1-Dans 2 C. à soupe d'huile, faire revenir l'oignon, la viande hachée, le sel et les épices.

Ajouter le persil haché et les œufs, puis, hors du feu, le fromage râpé.

2-Beurrer un moule à tarte rond, couvrir de 8 feuilles de Dioul, verser la farce puis recouvrir des 4 feuilles de Dioul restantes.

3- Badigeonner toute la surface avec du smen, puis mettre à cuire à four 200° pendant 15 à 20 mn.

4-Servir chaud avec des tranches de citron.

تورتة باللحم المرحي و الجبن

المقادير

- [illegible] من الديول (سيرتا)
- 500 غ لحم مرحي
- 1 بصلة
- 1 قرصة قرفة
- 1 قرصة فلفل أسود
- 1 ربطة معدنوس
- 4 بيض
- 400 غ جبن مبشور
- 4 ملاعق أكل من السمن

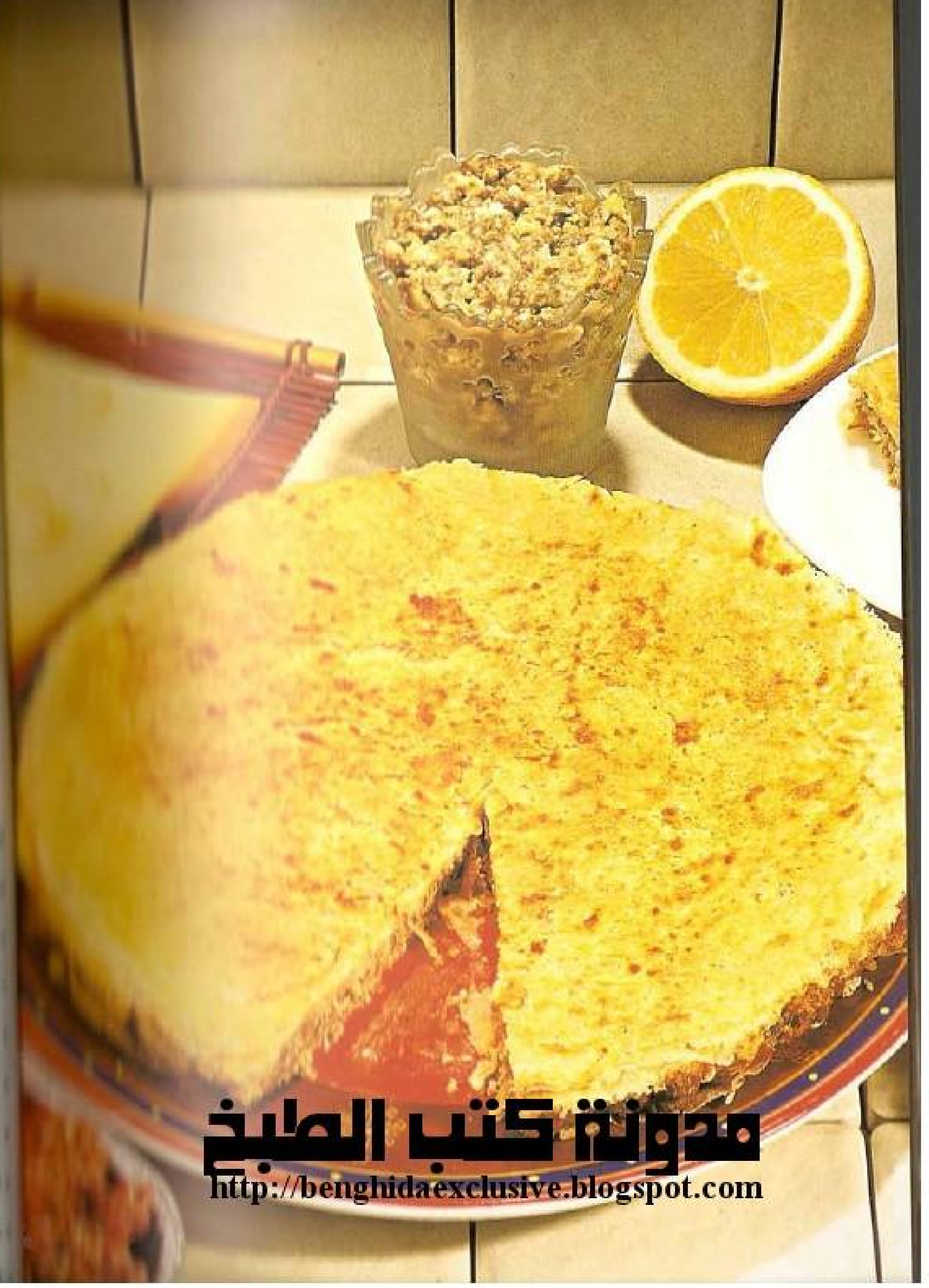
كيفية التحضير

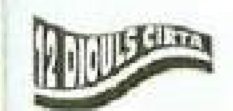
1. مع ملعقتي أكل من الزيت حمصي البصل ثم أضيفي اللحم المرحي و الملح و التوابل . ضفي المعدنوس المقطع رقيق و البيض ، بعد الطهي ضفي الجبن المبشور.

2. إدهني صينية خاصة بالتورتة دائرية الشكل بالزبدة، غطي قاعها ب 8 ورقات من الديول ثم إملئيها بالحشو ثم غطيها بال4 ورقات المتبقية.

3. إدهني سطح التورتة بالسمن ثم ضعيها في فرن درجته 200 مدة 20 دقيقة.

4. قدمي التورتة ساخنة و زينيها بدوائر الليمون.





Tourte aux épinards

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 1 bouquet d'épinards
- 4 œufs
- 100 g de viande hachée
- 50 g de beurre
- 1 pincée de poivre noir
- 1 C. à café de cumin (Kemoun)
- 100 g de fromage râpé
- Sel

PREPARATION

1- Bien laver et égoutter les épinards, les couper en petits morceaux puis les faire cuire à la vapeur.

2-Une fois cuits, faites-les revenir les épinards pendant 5 mn dans une casserole, en ajoutant une noix de beurre.

Ajouter les épices, le sel et la viande hachée, puis continuer la cuisson, jusqu'à évaporation de toute l'eau.

Ajouter ensuite les œufs, puis, hors du feu, ajouter le fromage.

3- Beurrer un moule à tarte rond, couvrir de 8 feuilles de Dioul, verser la farce puis recouvrir des 4 feuilles de Dioul restantes.

4- Badigeonner toute la surface avec du smen, puis mettre à cuire à four 200° pendant 15 à 20 mn.

5-Servir chaud avec des tranches de citron.

تورتة بالسبانخ

المقادير

- 1 كيس من الديول (سيرتا)
- 1 ربطة سبانخ
- 4 بيض
- 100غ لحم مرحي
- 50غ زبدة
- 1 قرصة فلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة من الكمون
- 100غ جبن مبشور
- ملح

كيفية التحضير

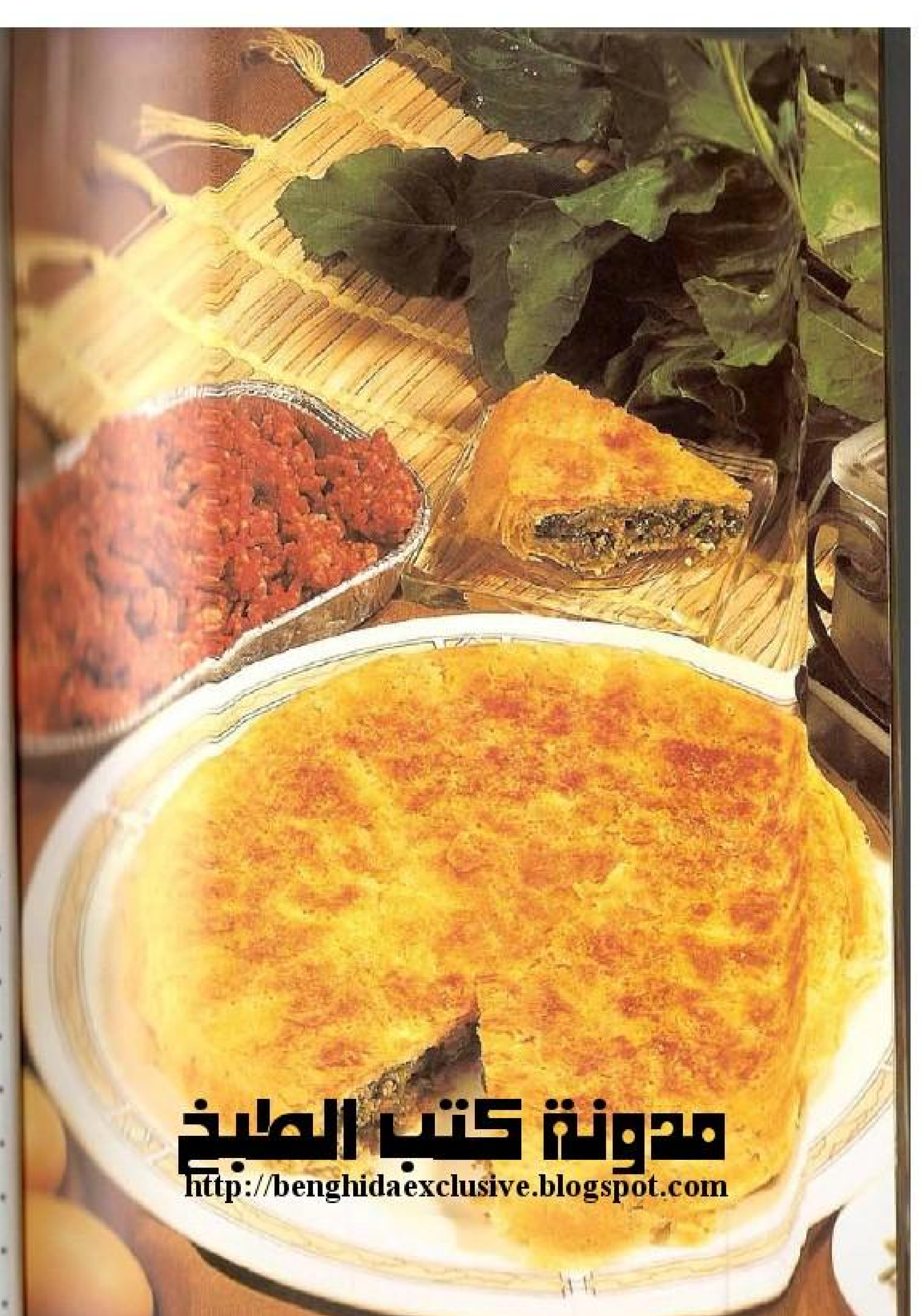
1. إغسلي السبانخ جيدا ثم قطريها، قطعيها إلى قطع صغيرة و اتركيها تفور بالبخار.

2. بعد طهيها حمصيها مع قليل من الزبدة و التوابل و الملح و اللحم المرحي و استمري في التحميص حتى يتبخر كل الماء، ضفي إلى الخليط البيض و خارج الفرن ضفي الجبن المبشور.

3. إدهني صينية خاصة بالتورتة دائرية الشكل بالزبدة، غطيها ب 8 ورقات من الديول، ضعي الحشو المحضر سابقا ثم غطيه بال 4 ورقات المتبقية.

4. ادهني سطح التورتة بالسمن ثم ضعيها في الفرن درجته 200" مدة 15 إلى 20 دقيقة.

5. قدميها ساخنة مزينة بدوائر الليمون.





Bourek aux crevettes et à la sauce rouille

INGREDIENTS

- 1 douzaine de Dioul (Cirta)
- 500 g de crevettes
- 1 petite tête d'ail
- 2 C. à soupe d'huile
- 1 C. à café de poivre noir
- 1 C. à café de cumin
- 1 C. à café de poivre rouge
- 1 petite branche de thym (Z'itra)
- 2 à 3 feuilles de laurier (Rand)
- 200 g de fromage râpé
- 2 C. à soupe de Maïzena
- Sel
- Huile pour la friture

PREPARATION

1- Piler l'ail avec tous les épices puis diluer le tout avec 1 verre d'eau.
Ajouter l'huile, le laurier et le thym, puis mettre à cuire à feu doux.
2- Dès ébullition, mettre les crevettes décortiquées dans la sauce obtenue, et laisser réduire.
3- Retirer le thym et le laurier, puis prélever un petit verre de cette sauce, diluez-la avec la maïzena, puis la réincorporer à la première sauce.
4- Hors du feu, ajouter le fromage râpé.
5- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettez à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Disposer au fur et à mesure sur un plateau.
6- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, égoutter,
7- puis servir chaud, avec des tranches de citron.

بوراك بالجمبري و الصلصة

المقادير

- 1 كيس ديول (سيرتا)
- 500غ جمبري
- 1 راس ثوم
- 2 ملعقة أكل زيت
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة كمون
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر
- غصن صغير من الزعيترة
- 2 إلى 3 ورقات رند
- 200غ جبن مبشور
- 2 ملاعق أكل مايزينة

كيفية التحضير

1 . إدرسي الثوم مع التوابل و الملح و بلّليه بكاس من الماء ، ضفي إليه الزيت و الزعيترة و الرند و ضعي الكل يطهى في مقلاة على نار هادئة .
2. بعد الطهي ضفي الجمبري المقشر إلى الصلصة المحضرة و اتركيه يذبل.
3. انزعي الرند و الزعيترة ثم خذي كاس صغير من هذه الصلصة و اخلطيه مع المايزينة (النشاء) ثم ارجعيه إلى الصلصة .
4. خارج الفرن ضفي الجبن المبشور.
5. افتحي أوراق الديول و ضعي على طرف كل ورقة حربوش من الحشو. اطوي جانبي الورقة على الحشو لتتحصلي على شكل مستطيل ، ثم اديري على الحشو لتتحصلي على شكل سيجار ، ضعي هذه السجائر على صينية.
6. ضعي زيت القلي في مقلاة على نار متوسطة ثم اقلي البوراك حتى





Bourek aux sardines

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 1 kg de sardines
- 1 tête d'ail
- 1 bouquet de persil
- 1 C. à café de cumin
- 1 C. à café de sel
- 1 C. à café de poivre rouge
- 1 pincée de poivre noir
- Huile pour la friture

PREPARATION

1- Nettoyer les sardines, enlevez les arêtes et les têtes, les saler et les frire.

2- Hacher le persil, puis préparer la " Dersa " avec l'ail, les épices et un peu de sel, que vous ferez revenir avec un peu d'huile.

3- Mélanger la " Dersa " obtenue aux sardines.

4- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Disposer au fur et à mesure sur un plateau.

5- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, égoutter,

6- puis servir chaud, avec des tranches de citron.

بوراك بالسردين

المقادير

- 1 كيس من الديول (سيرتا)
- 1 كلغ من السردين
- 1 راس ثوم
- 1 ربطة معدنوس
- 1 ملعقة صغيرة من الكمون
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
- 1 قرصة فلفل أسود
- زيت القلي

كيفية التحضير

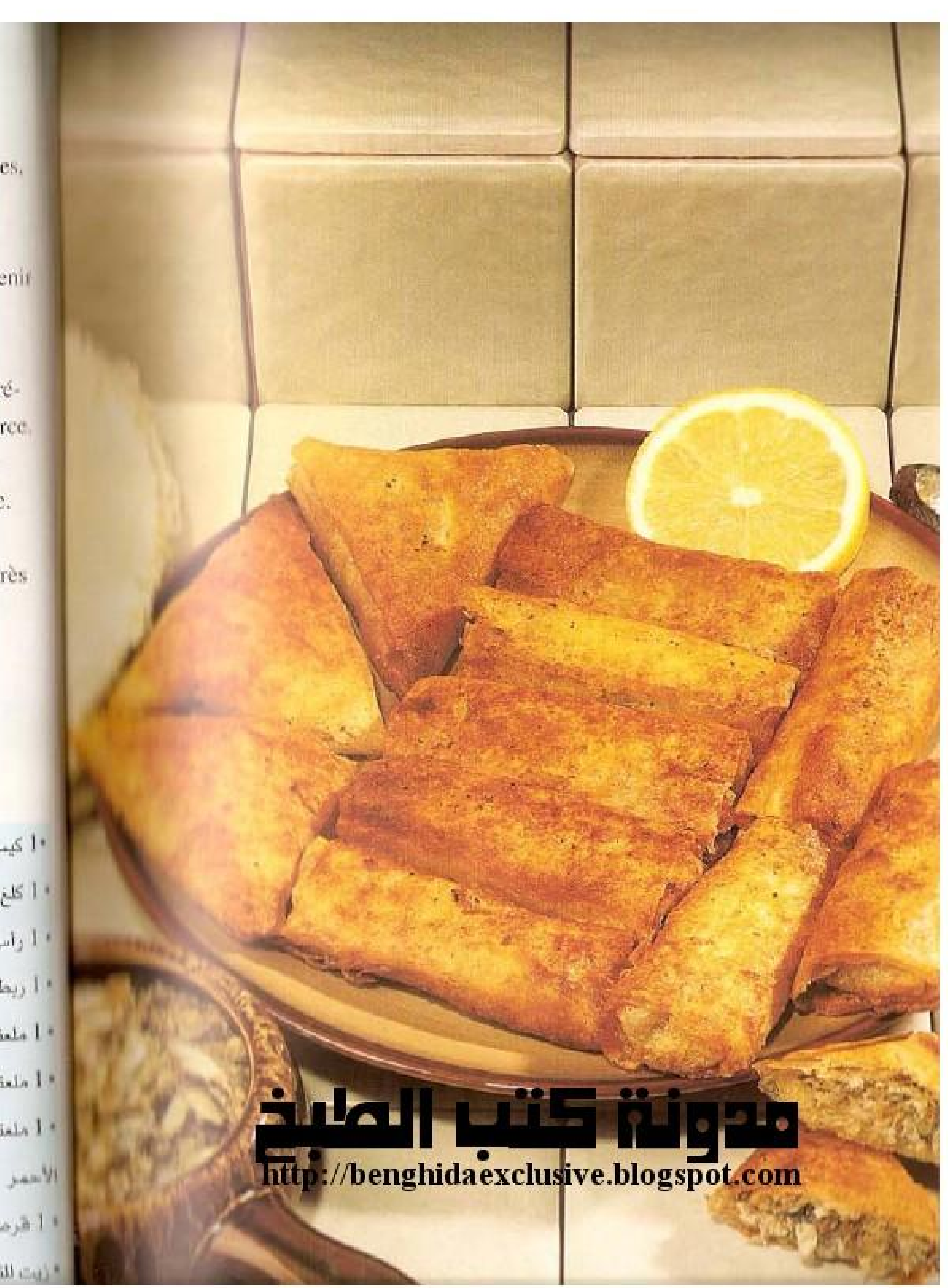
1. نظفي السردين ثم انزعي منه الشوك و الرأس ثم ملحيه و ضفي إليه الفلفل الأسود، ثم اقليه

2. هشمي المعدنوس ثم حضري الدرسة بالثوم و التوابل و الملح حيث تحمصي الكل مع قليل من الزيت.

3. إخلطي الدرسة المحصل عليها مع السردين.

4. إفتحي أوراق الديول و ضعي على حافة كل ورقة حربوش من الحشو. إطوي جانبي الورقة على الحشو لتتحصلي على شكل مستطيل ثم أديري حول الحشو لتتحصلي على شكل سيجار ، ضعي السجائر المحصل عليها على صينية.

5. ضعي الزيت في مقلاة على نار متوسطة ، إغطسي البوراك و اقليه من الجانبين إلى أن يكسب اللون الذهبي ثم انزعيه و قطريه من الزيت.





Bourek aux épinards

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 2 bouquets d'épinards
- 200 g de fromage râpé
- 4 œufs
- 1 tête d'ail
- 1 C. à café de sel
- 1 pincée de poivre noir
- 1 C. à café de cumin
- Huile pour la friture

PREPARATION

1- Laver et saler légèrement les épinards, puis faites-les cuire à la vapeur.
2- Préparer la " Dersa " en faisant revenir l'ail, les épices et le sel, dans 1 C. à soupe de smen.
3- Ajouter ensuite les épinards, puis continuer la cuisson jusqu'à évaporation de l'eau.
4- Ajouter ensuite les œufs, puis, hors du feu, le fromage râpé.
5- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Disposer au fur et à mesure sur un plateau.
6- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, égoutter,
7- puis servir chaud, avec des tranches de citron.

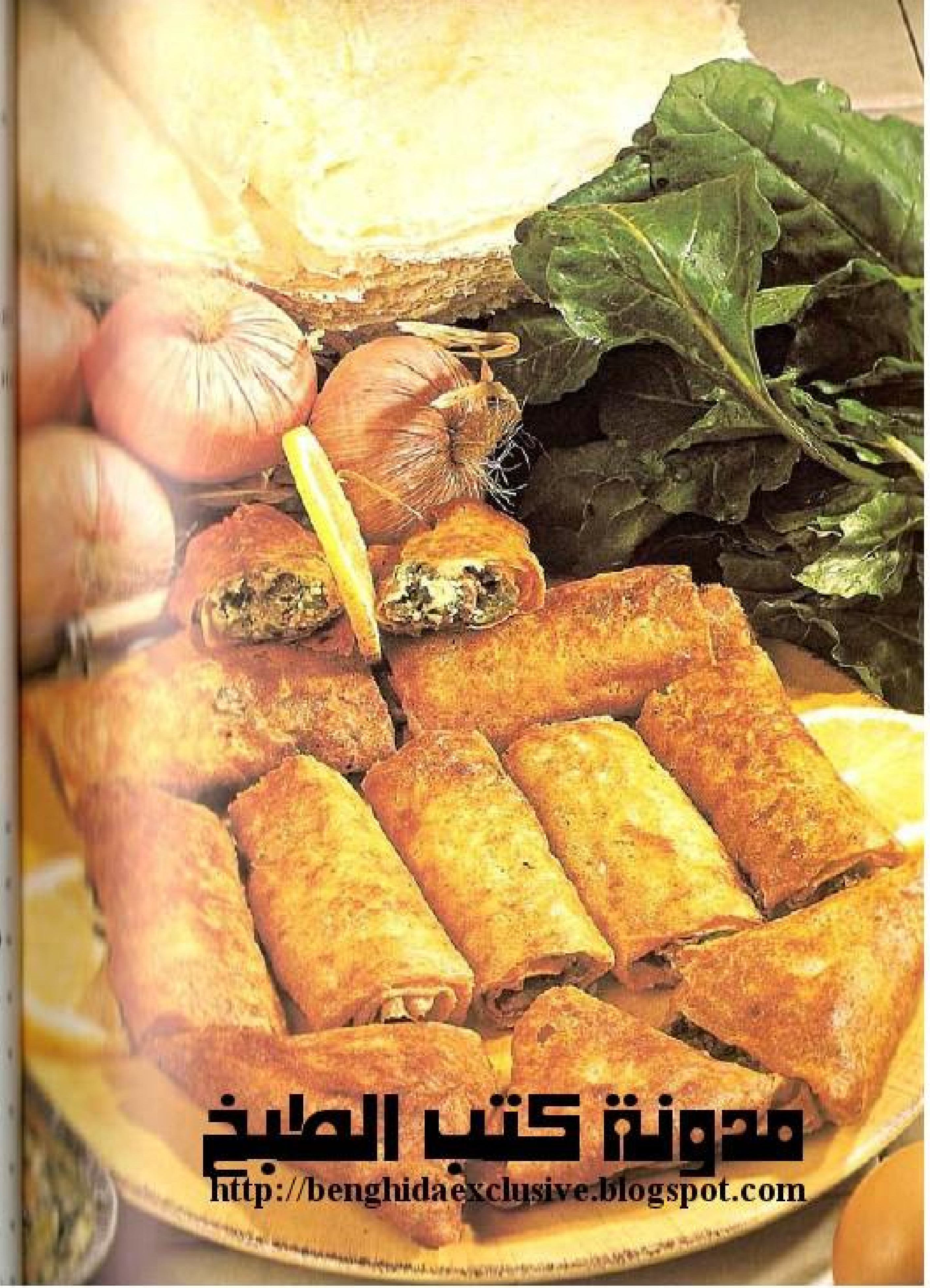
بوراك بالسبانخ

المقادير

- 1 كيس ديول (سيرتا)
- 2 ربطة سبانخ
- 200غ جبن مبشور
- 4 بيض
- 1 راس ثوم
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 1 قرصة فلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة من الكمون

كيفية التحضير

1. إغسلي و ملّحي بقليل السبانخ ثم قطعيها و اتركيها تطهى بالبخار.
2. حضري الدرسة و هذا بتحميص الثوم المدروس و التوابل و الملح مع ملعقة أكل من السمن.
3. ضعي بعدها السبانخ و استمري في الطهي حتى يتبخر الماء.
4. ضعي بعدها البيض ثم خارج الفرن ضعي الجبن المبشور.
5. إفتحي أوراق الديول و ضعي على حافة كل ورقة حربوش من الحشو ثم اطوي جانبي الورقة على الحشو لتتحصلي على شكل مستطيل أديريه على الحشو لتتحصلي على شكل سيجار ، ضعي السجائر على الصينية.
6. ضعي الزيت في مقلاة على نار متوسطة ، إقلي البوراك من الجانبين حتى يكتسب اللون الذهبي ، قطريه من الزيت





Bourek à l'espadon

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 1 kg d'espadon
- 1 C. à café de Cumin
- 1 tête d'ail
- 1 tomate râpée
- 1 C à soupe de smen
- Sel
- Huile pour la friture

PREPARATION

1- Dans une poêle , faire cuire l'espadon avec 1 C. à soupe de smen, puis écraser et mettre à part.

2- Préparer la " Dersa " en faisant revenir l'ail, les épices et le sel, dans 1 C. à soupe de smen et en ajoutant le jus de tomate.

3- Mélanger l'espadon à la " Dersa " et laisser réduire.

4- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettte à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Disposer au fur et à mesure sur un plateau.

5- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, égoutter,

6- puis servir chaud, avec des tranches de citron.

بوراك بالإسبادون

المقادير

- 1 كيس ديول (سيرتا)
- 1 كلغ من حوت الإسبادون
- 1 ملعقة صغيرة من الكمون
- 1 راس ثوم
- 1 طماطم مهشمة
- 1 ملعقة أكل من السمن
- ملح
- زيت للقلي

كيفية التحضير

1. في مقلاة ، إطهي حوت الإسبادون بعد تنظيفه و تقطيعه مع ملعقة أكل من السمن ثم إبسطيه شوكة و اتركيه على حدى.

2. حضري الدرسة و هذا بتحميص الثوم و التوابل و الملح مع ملعقة أكل من السمن، ضفي إلى هذا الخليط عصير الطماطم.

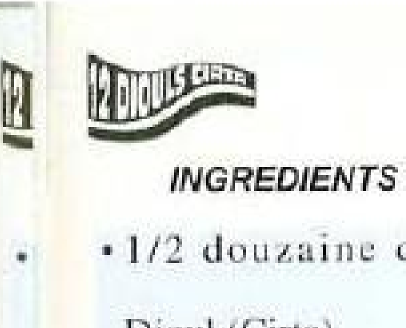
3. ضفي الإسبادون إلى خليط الدرسة و اتركيه يطهى.

4. إفتحي أوراق الديول، و ضعي في حافة كل ورقة حريوش من الحشو ، إطوي جانبي الورقة على الحشو لتتحصلي على شكل مستطيل أديري هذا الأخيرحول الحشو لتتحصلي على شكل سيجار. ضعي السجائر في صينية.

5. اسكبي الزيت في مقلاة على نار متوسطة و اقلي البوراك من الجانبين إلى أن يكسب اللون الذهبي قطريه من الزيت.

6. قدميه ساخنا مع قطع الليمون.





B'rik aux œufs

INGREDIENTS

- 1/2 douzaine de Dioul (Cirta)
- 6 œufs
- 2 oignons râpés
- 1 bouquet de persil haché
- 1 C.à café de poivre noir
- Sel
- Huile pour la friture

PREPARATION

1- Mettez l'huile à chauffer dans une poêle, à petit feu.
2- Séparer les feuilles de Dioul, puis étaler une feuille de Dioul sur une assiette, casser un œuf au milieu, ajouter 1 C. à café d'oignon haché et 1 C. à café de persil.
Saler et poivrer, puis refermer en donnant la forme d'un demi-cercle.
3- Approcher l'assiette de la poêle, puis faites glisser la " Brik " dans la friture.
4- Dorer la face inférieure puis retourner pour dorer l'autre face.
5- Répéter l'opération jusqu'à épuisement des feuilles de Dioul.
6- Servir chaud, accompagné de tranches de citron.

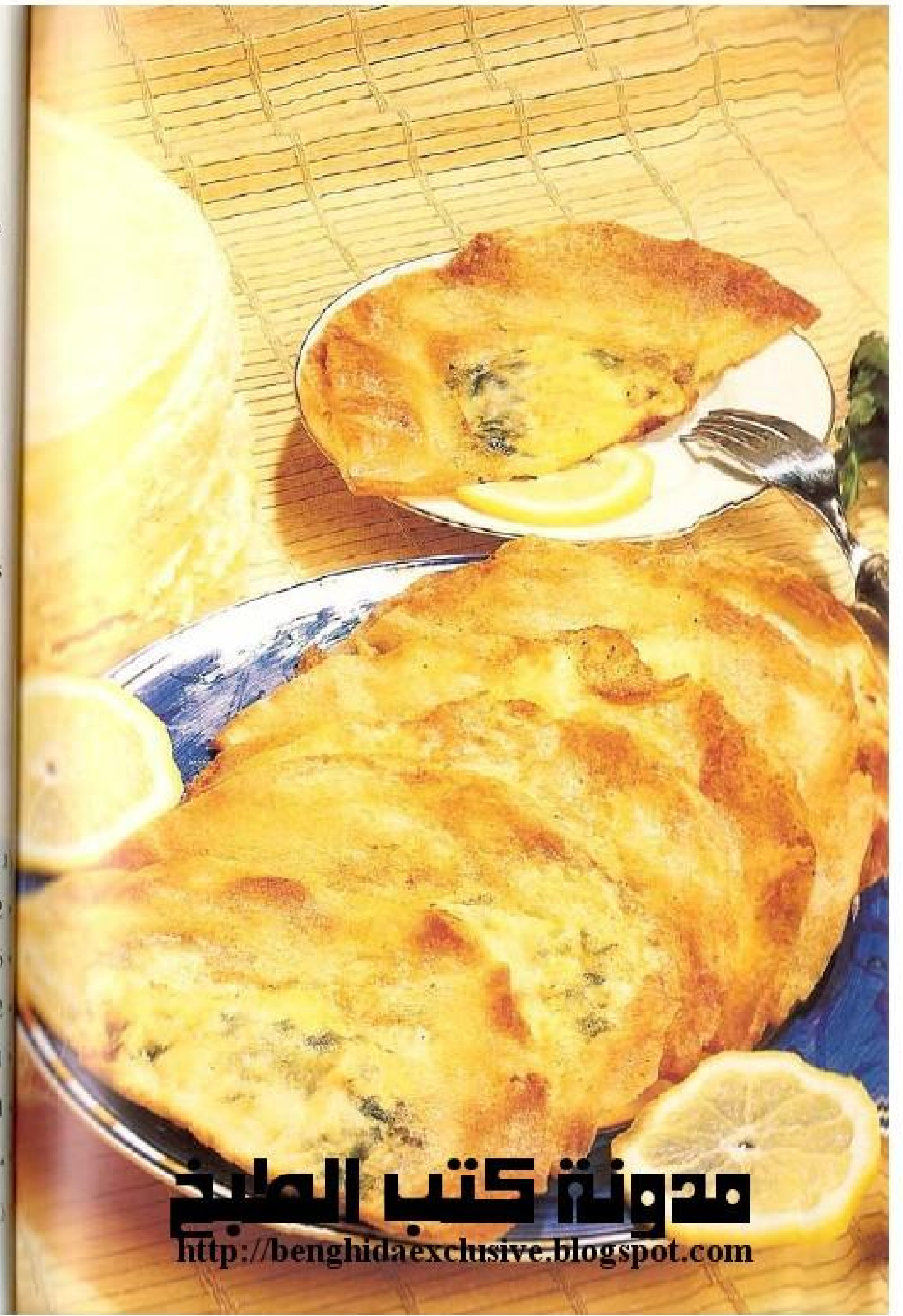
بريك بالبيض

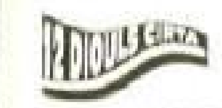
المقادير

- 6 حبات) :
- 1/2 كيس من ديول (سيرتا)
- 6 بيض
- 2 بصل مهشم
- 1 ربطة معدنوس مقطع رقيق
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملح
- زيت للقلي

كيفية التحضير

1. ضعي الزيت تسخن في مقلاة على نار هادئة.
2. إفتحي أوراق الديول، إشرحي الورقة الأولى على صحن، كسري حبة بيض في وسطها ضفي إليها ملعقة صغيرة من البصل المهشم و ملعقة صغيرة من المعدنوس. ضفي قرصة ملح و قرصة فلفل أسود ثم إطوي الورقة على إثنين لتتحصلي على شكل نصف دائرة.
3. قربي الصحن من المقلاة و اسحبي البريك داخل زيت القلي.
4. انتظري حتى تكسب الواجهة الأولى اللون الذهبي ثم اقلبي لتكسب الواجهة الخلفية نفس الشيئ.
5. كرري العملية إلى أن تنتهي أوراق الديول.





Bourek à la Béchamel et aux champignons

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 500 g de champignons
- 1 verre de lait
- 50 g de beurre
- 30 g de Maïzena
- 1 pincée de poivre noir
- 200 g de fromage râpé
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- Sel
- Huile pour Friture

PREPARATION

1- Dans une casserole, faire fondre le beurre puis ajouter la Maïzena en une seule fois.
Remuer, puis ajouter le lait, la noix de muscade râpée, le sel, le poivre, ensuite les champignons, puis, hors du feu, le fromage râpé.
Laisser refroidir un instant.

2- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce.
Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare.
Disposer au fur et à mesure sur un plateau.

3- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, égoutter.

4- puis servir chaud, avec des tranches de citron.

بوراك بالبيشاميل و الفقاع

المقادير

- ورقة ديول (سيرتا)
- 500 غ فقاع
- كأس حليب
- غ زبدة
- غ مايزينة
- قرصة فلفل أسود
- 200 غ جبن مبشور
- قرصة من جوزة الطيب مرحية
- ملح
- زيت القلي

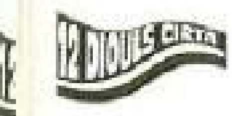
كيفية التحضير

1. في طنجرة، ذوبي الزبدة ثم ضفي إليها المايزينة، اخلطي باستمرار ضفي إليها الحليب و جوزة الطيب مرحية و الملح و الفلفل الأسود.
ضفي كذلك الفقاع و خارج النار ضفي الجبن المبشور، أتركي الخليط يبرد على حدى.

2. إفتحي أوراق الديول، ضعي في طرف كل ورقة حربوش من الحشو، إطوي جانبي الورقة على الحربوش لتتحصلي على شكل مستطيل، اديري هذا الأخير حول الحربوش إلى أن تتحصلي على شكل سيجار، ضعي البوراك في صينية.

3. أسكبي الزيت في المقلاة على نار متوسطة، إقلي البوراك و اتركيه يكسب اللون الذهبي من الجانبين، قطريه من الزيت.





Petits cigares farcis en sauce

INGREDIENTS

- 500 g de viande de mouton en morceaux
- 2 oignons
- 1 poignée de pois chiches trempés la veille
- 2 C. à soupe d'huile
- 1 C. à soupe de smen
- 1 pincée de poivre noir
- 1 pincée de sel

- Pour la farce et la garniture

- 1 douzaine de Dioul Cirta
- 300 g de viande hachée
- 2 oignons
- 1 C. à soupe de beurre
- 1 pincée de poivre noir
- 1 pincée de cannelle
- 4 œufs
- Sel
- Huile pour la friture

PREPARATION

1- Faites revenir progressivement dans l'huile la viande, les oignons râpés et les épices.

2- Mouiller avec 1 L. d'eau, puis plonger les pois chiches dans la sauce.
Faites cuire puis réduisez la sauce.

3- D'autre part, préparer la farce en faisent revenir l'oignon rapé et la viande hachée, les épices et le sel dans 1 C à soupe de smen puis mettre à cuire à petit feu, ajouter les oufs laisser la farce à part.

4- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce.
Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare.
Disposer au fur et à mesure sur un plateau.

5- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, puis égoutter.

6- Disposer les morceaux de viande dans un plat de service, verser dessus la sauce accompagnée des pois-chiches, puis déposer les Bourek par-dessus.

سيجار محشي بالصلصة

المقادير

- 500غ قطع لحم غنمي
- 2 بصل
- 1 كمشة حمّص منقوع الماء
- 2 ملعقة أكل من الزيت
- 1 ملعقة أكل من السمن
- 1 قرصة فلفل أسود
- 1 قرصة ملح

للحشو و التزيين :

- 1 كيس ديول (سيرتا)
- 300غ لحم مرحي
- 2 بصل
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 قرصة فلفل أسود
- 1 قرصة قرفة
- 4 بيض
- ملح

كيفية التحضير

1. في طنجرة ضعي اللحم يحمّص مع الزيت و البصل المهشم و التوابل و الملح مدة 10 دقائق.

2. ضفي إليه لتر من الماء و بعد الغليان ضفي الحمّص المنقوع ، اتركيه يطهى حتى تنقص الصلصة.

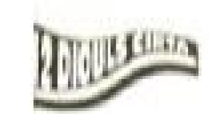
3. في حين حضري الحشو و هذا بتحميص البصل المهشم و اللحم المرحي في ملعقة أكل زبدة داخل مقلاة على نار هادئة، ضفي الفلفل الأسود مع الملح و القرفة ضفي البيض و أتركي الحشو على حدى.

4. افتحي أوراق الديول، ضعي في طرف كل ورقة ملعقة أكل من الحشو إطوي جانبي الورقة على الحشو لتتحصلي على شكل مستطيل، أديري هذا الأخير حول الحشو لتتحصلي على شكل سيجار، ضعي السجائر في صينية.

5. أسكبي الزيت في مقلاة على نار متوسطة، إقلي البوراك إلى أن يكسب اللون الذهبي من الجانبين، قطريه من الزيت.

6. ضعي قطع اللحم في صحن، صبّي عليه الصلصة مع الحمص ثم زيني





Bastila salée

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 1 poulet cuit dans un bouillon
- 1 pincée de poivre noir
- 100g de raisins secs
- 100 g d'amandes effilées grillées
- 1 noix de beurre
- 1 oignon
- 1 C. à café de cannelle
- 1 bouquet de persil haché
- Huile pour la friture
- Sel

PREPARATION

1- Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans une noix de beurre.
Après cuisson, saler et poivrer.
2- Ajouter ensuite au blanc de poulet émietté.
Ajouter les raisins secs, après les avoir trempés dans de l'eau tiède, puis les amandes effilées.
3- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Disposer au fur et à mesure sur un plateau.
4- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, égoutter,
5- puis servir chaud, avec un poulet rôti parsemé d'amandes effilées.

بسطيلة مملّحة

المقادير

- 1 كيس ديول (سيرتا)
- 1 دجاجة محمّرة (مطهية)
- 1 قرصة فلفل أسود
- 100غ عنب مجفف(زبيب)
- 100غ لوز منسل محمّص
- 1 قليل من الزبدة
- 1 بصلة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 1 ربطة معدنوس متطع رقيق
- زيت للقلي

كيفية التحضير

1. في مقلاة، حمصي البصل المهشم مع قليل من الزبدة، بعد أن يذبل ضفي إليه الملح و الفلفل الأسود.

2. ضفي إليه أبيض الدجاج مفتت رقيق، ضفي كذلك العنب المجفف (الزبيب) بعد أن ينقع في الماء الدافئ، ثم ضفي اللوز المنسل.

3. إفتحي أوراق الديول و ضعي في طرف كل دائرة حربوش من الحشو، إطوي جانبي الورقة على الحشو لتتحصلي على شكل مستطيل ، أديري هذا الأخير حول الحربوش لتتحصلي على شكل سيجار ، ضعي السجائر على صينية.

4. أسكبي الزيت في مقلاة على نار متوسطة ، اغطسي السجائر حتى تكسب اللون الذهبي من الجانبين ، قطّريها من الزيت.





Bourek aux Merguez

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 1 douzaine de Merguez
- Huile pour la friture

PREPARATION

1- Faire frire les Merguez.

2- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre une Merguez à l'extrémité de chacune d'elles.

Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare.

3- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, puis égoutter.

Servir chaud.

بوراك بالمرقاز

المقادير

- ...يس ديول سيرتا
- 12 حبة مرقاز
- زيت للقلي

كيفية التحضير

1. إقلي المرقاز

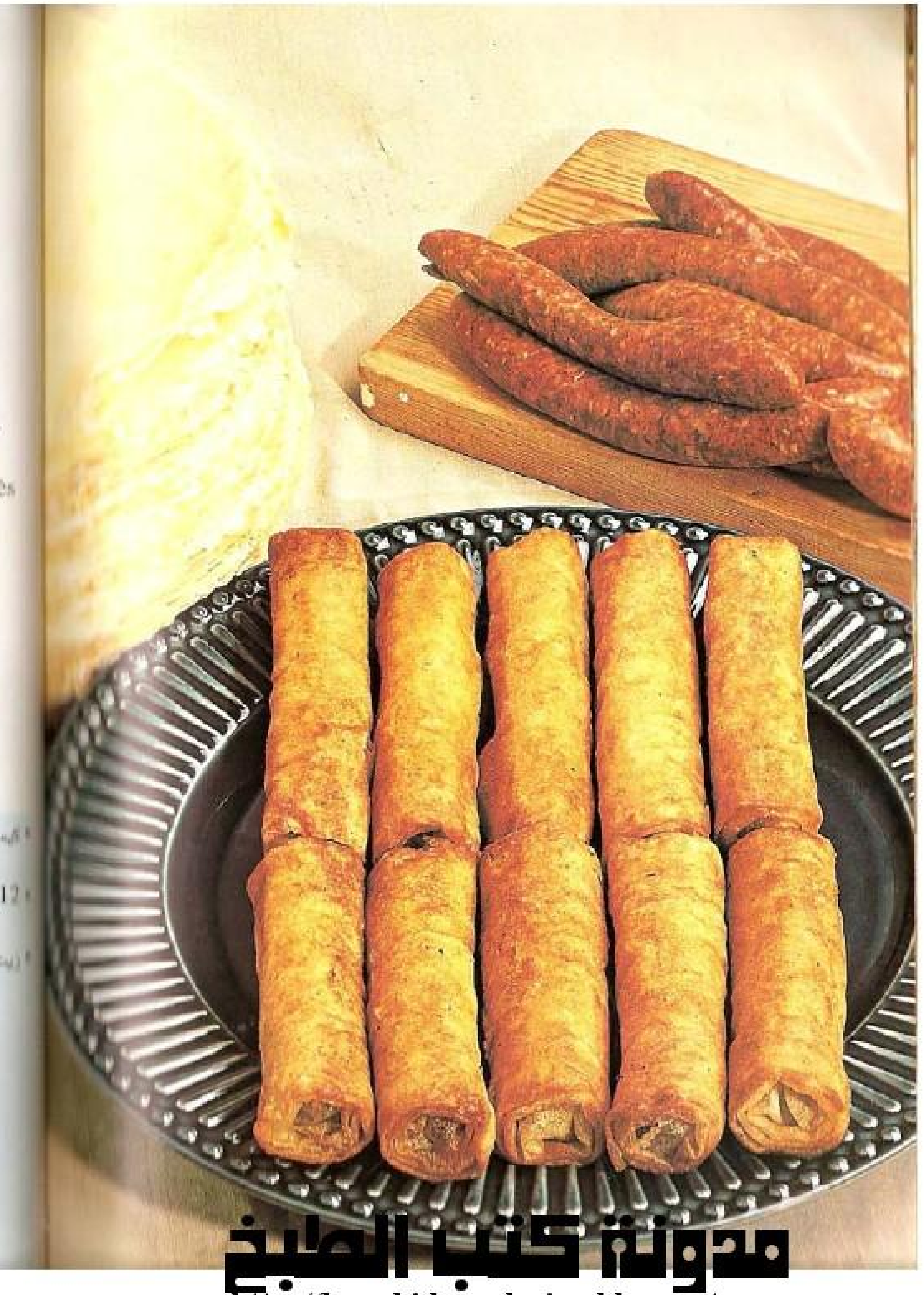
2. إفتحي أوراق الديول ، ضعي حبة مرقاز على حافة ورقة الديول ،

إطوي جانبي الورقة على حبة المرقاز إلى أن تتحصلي على شكل مستطيل

أديري هذا الأخير على حبة المرقاز إلى أن تتحصلي على شكل سيجار .

3. حضري زيت القلي في مقلاة على نار متوسطة ، إقلي البوراك من

الجانبين إلى أن يكسب اللون الذهبي.





Le turban d'Ali Baba

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 300g de viande hachée
- 1 pincée de poivre noir
- 300 g d'olives noires dénoyautées coupées en petites rondelles
- 4 œufs
- 2 oignons râpés
- 100 g de fromage râpé
- 2 C. à soupe de smen
- Sel

PREPARATION

1- Dans une poêle, faire revenir l'oignon, la viande hachée, le sel et le poivre pendant 10 mn.
Ajouter les olives, jusqu'à absorption du jus, puis ajouter les œufs et, hors du feu, le fromage râpé.

2- Beurrer un moule à biscuit, étaler 8 feuilles de Dioul sur toute la surface du plat.
Mettre la farce, recouvrir ensuite délicatement avec les feuilles de Dioul restantes, puis disposer des noix de beurre.

3- Mettre à cuire à four moyen, jusqu'à obtenir une coloration dorée.

شاش علي بابا

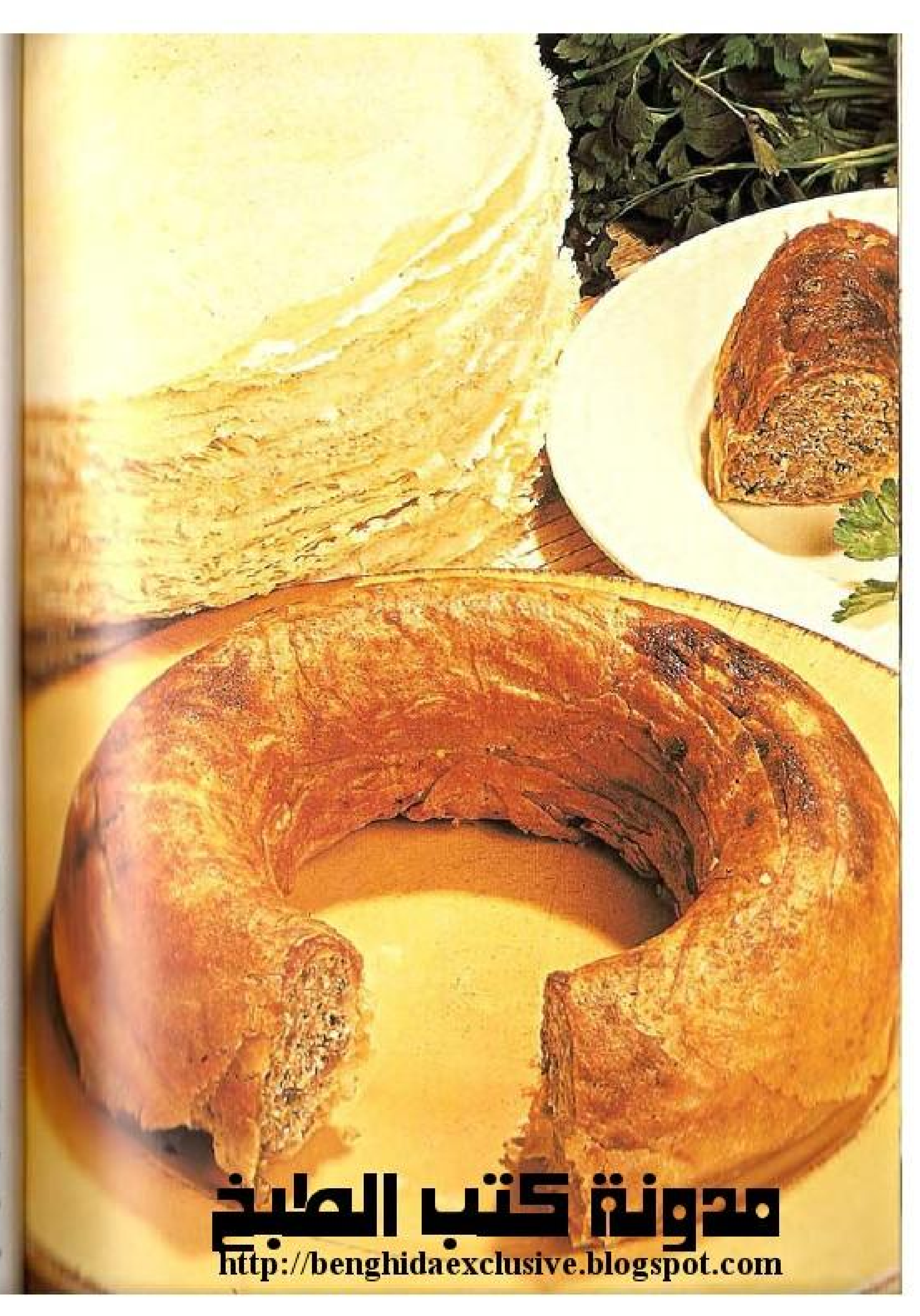
المقادير

- كيس ديول (سيرتا)
- 300غ لحم مرحي
- 1 قرصة فلفل أسود
- 300غ زيتون أسود منزوع النواة مقطع دوائر
- 4 بيض
- 2 بصل مهشم
- 100غ جبن مبشور
- 2 ملعقة أكل سمن

كيفية التحضير

1. في مقلاة ، حمصي البصل ثم ضفي إليه اللحم المرحي و الملح و الفلفل الأسود لمدة 10 دقائق. ضفي الزيتون و استمري إلى أن يمتص كل العصير الموجود في قاع المقلاة ، ضفي البيض و خارج النار ضفي الجبن المبشور.

2. إدهني صينية خاصة بالبسكويت ، إبسطي 8 ورقات من الديول على قاع الصينية ، ضعي الحشو ثم غطيه ب 4 ورقات المتبقية. ضعي قطع صغيرة من الزبدة على السطح.



Bourek de Pommes de terre et au pouliot (Flyou)

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 1 kg de pommes de terre
- 1 bouquet de flyou
- 1 tête d'ail
- 1 pincée de poivre noir
- 1 C. à café de poivre rouge
- Sel
- Huile pour la friture

PREPARATION

1- Pelez et coupez les pommes de terre en deux. Lavez-les et salez-les puis faites-les cuire à la vapeur. Une fois cuites, réduisez-les en purée, en les écrasant avec une fourchette ou en les passant à la moulinette.
2- Râper l'ail, saler et poivrer puis faire revenir dans une poêle avec 1 C. à soupe d'huile pendant 10 mn. Ajouter cette préparation à la purée de pommes de terre, en ajoutant les feuilles de Flyou, après les avoir lavées et égouttées.
3- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettez à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Rouler ce dernier sur lui-même en spirale, puis faites tenir en piquant un cure-dent.
4- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, puis égoutter.
Servir chaud.

بوراك ببطاطا فليو

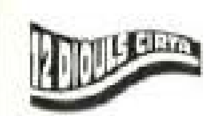
المقادير

- كيس ديول (سيرتا)
- 1 كلغ بطاطا
- 1 ربطة فليو
- 1 راس ثوم
- 1 قرصة فلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر
- ملح
- زيت للقلي

كيفية التحضير

1. قشري البطاطا و قطعيها على إثنين ، إغسليها و ملّحيها ثم اطهيها بالبخار (فوّريها). بعد الطهي إرحيها بالطاحونة أو با شوكة.
2. إدرسي الثوم ضفي إليه الملح و الفلفل الأسود. حمّصيه مع ملعقة أكل زيت لمدة 10 دقائق لتتحصلي على درسة ضفيها إلى البطاطا المرحية ، ضفي كذلك أوراق الفليو بعد غسلها و تقطيرها و تقطيعها.
3. إفتحي أوراق الديول و ضعي على طرف كل ورقة حربوش من الحشو ، إطوي جانبي الورقة على الحربوش لتتحصلي على شكل مستطيل ، أديريه حول الحربوش لتتحصلي على شكل سيجار - أديري السيجار حلزونيا حول نفسه و ثبتيه بواسطة خشبة الأسنان (كوردون)
4. حضري زيت القلي في مقلاة على نار متوسطة ثم اغطسي البوراك إلى





Cake au Dioul (viande hachée et poulet)

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- Blanc d'un poulet cuit dans un bouillon et émietté
- 200 g de viande hachée
- 1 oignon
- 1C. à café de poivre noir
- 1 bouquet de persil haché
- 200 g de fromage râpé
- 6 œufs
- Sel

Matériel :

- 1 moule à cake bien beurré.

PREPARATION

1- Dans une poêle, faire revenir l'oignon, la viande hachée, le sel et le poivre pendant 10 mn.

Ajouter le poulet émietté, le persil, les œufs, puis, hors du feu, le fromage râpé.

2- Etaler 8 feuilles de Dioul sur le plat, mettre la farce, puis recouvrir avec les feuilles de Dioul restantes.

Mettre des noix de beurre au-dessus,

3- puis mettre à cuire au four , jusqu'à obtenir une couleur dorée.

كعك بالديول (باللحم المرحي و الدجاج)

المقادير

- كيس ديول (سيرتا)
- ابيض دجاج مطهي في سلصة و مفتت
- 200غ لحم مرحي
- 1 بصلة
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 ربطة معدنوس مقطع رقيق
- 200غ جبن مبشور
- 6 بيض
- ملح

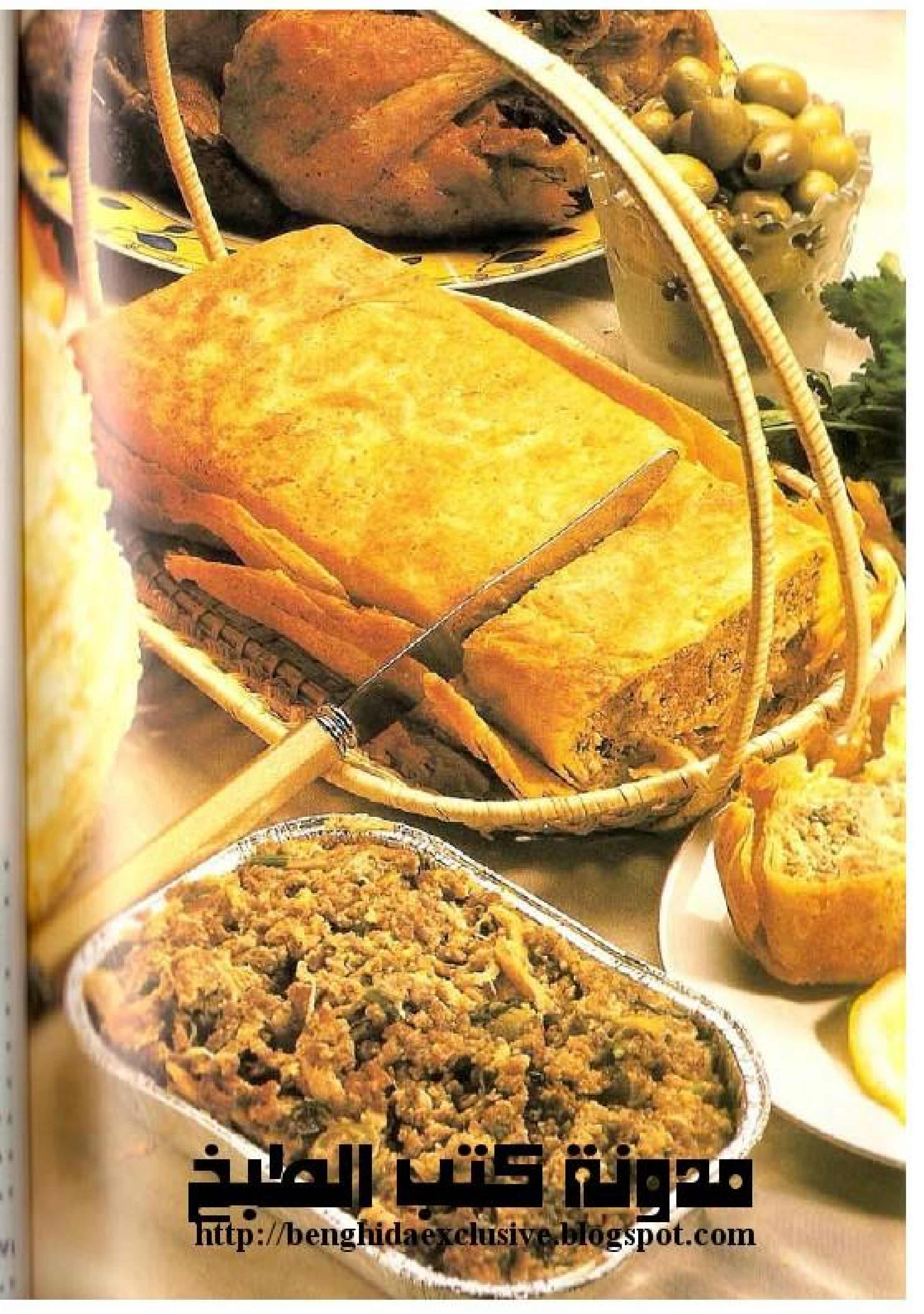
الأدوات:

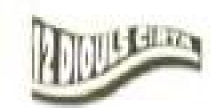
- صينية كعك مدهونة بالزبدة

كيفية التحضير

1. في مقلاة ، حمصي البصل ، ضفي إليه اللحم المرحي و الملح و الفلفل الأسود لمدة 10 دقائق ، ضفي إلى الخليط الدجاج المفتت و المعدنوس المقطع و البيض ، انزعي المقلاة من النار ثم ضفي الجبن المبشور .

2. في صينية كعك مدهونة بالزبدة إفرشي 8 أوراق من الديول، إفرغي فيها الحشو ثم غطي بال 4 ورقات المتبقية . ضعي على السطح قطع الزبدة.





Bourek aux Merguez

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 1 douzaine de Merguez
- Huile pour la friture

PREPARATION

1- Faire frire les Merguez.

2- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre une Merguez à l'extrémité de chacune d'elles.

Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare.

3- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, puis égoutter.

Servir chaud.

بوراك بالمرقاز

المقادير

- قرص ديول سيرتا
- 12 حبة مرقاز
- زيت القلي

كيفية التحضير

1. إقلي المرقاز

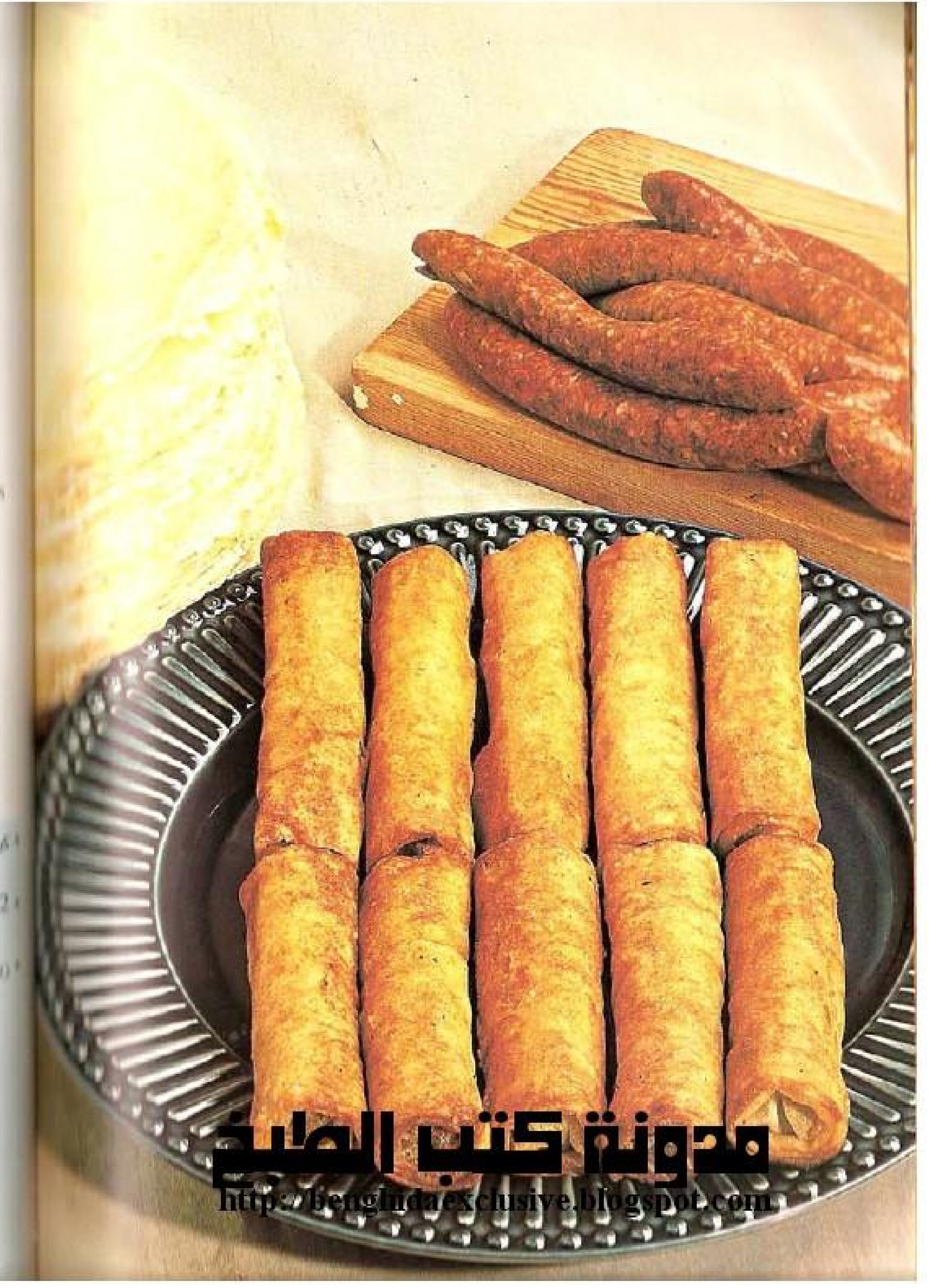
2. إفتحي أوراق الديول ، ضعي حبة مرقاز على حافة ورقة الديول ،

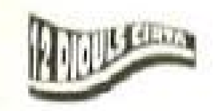
إطوي جانبي الورقة على حبة المرقاز إلى أن تتحصلي على شكل مستطيل

أديري هذا الأخير على حبة المرقاز إلى أن تتحصلي على شكل سيجار .

3. حضري زيت القلي في مقلاة على نار متوسطة . إقلي البوراك من

الجانبين إلى أن يكسب اللون الذهبي.





Tourte de Dioul au thon

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 500 g de miettes de thon à l'huile en boîte
- 300 g de fromage râpé

Matériel :

- 1 moule rond bien beurré

PREPARATION

1- Etaler 8 feuilles de Dioul dans le moule,

2- parsemer toute la surface de fromage râpé, ajouter le thon émietté, puis parsemer encore une fois avec le reste de fromage râpé.

3- Recouvrir avec les feuilles de Dioul restantes. Mettre des noix de beurre sur le dessus,

4- puis mettre à cuire au four jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

تورتة الديول بالطونة

المقادير

- ...س ديول سيرتا
- 500غ طون (المصبر في العلب بالزيت)
- 300غ جبن مبشور

الأدوات :

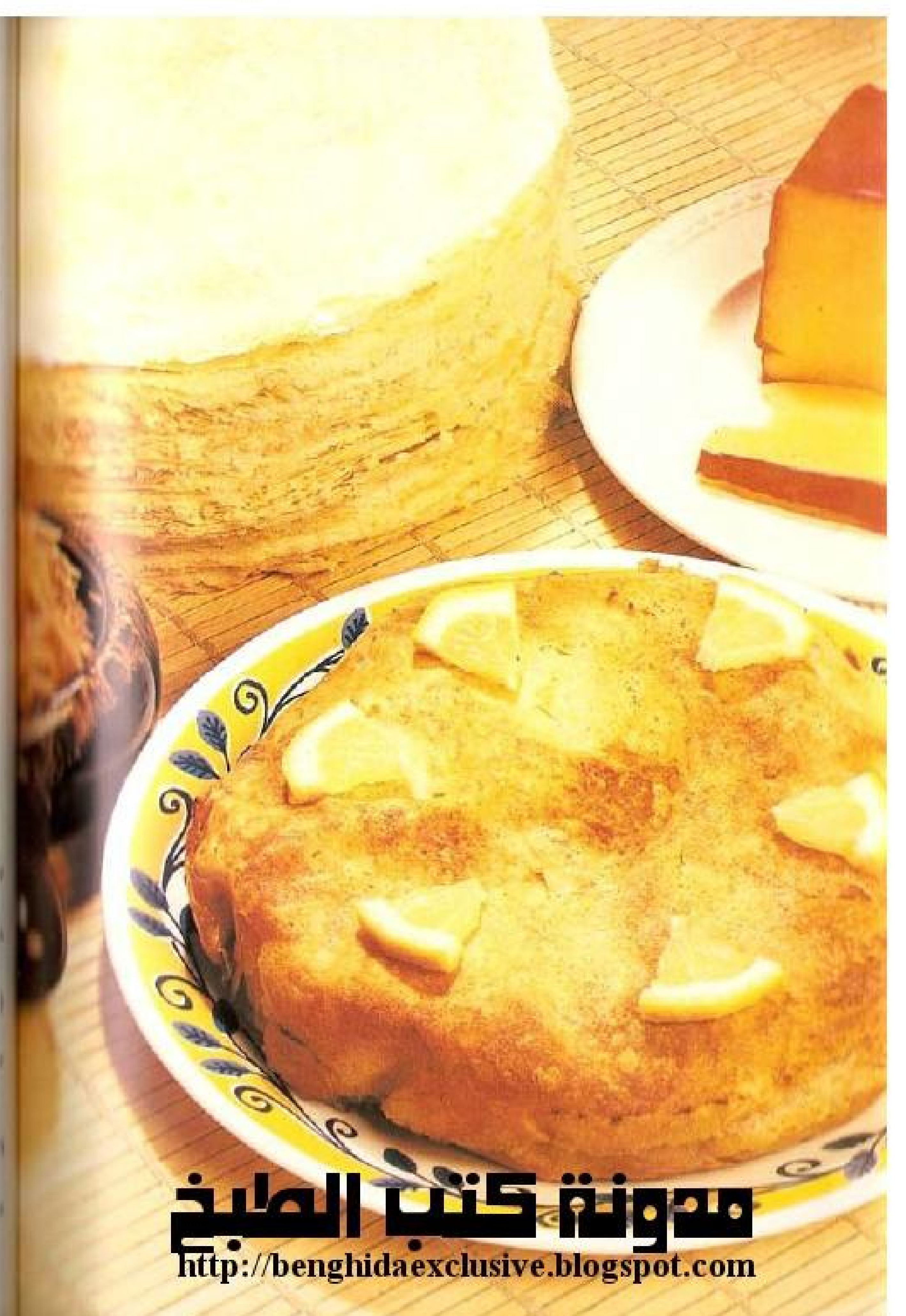
- صينية دائرية مدهونة بالزبدة

كيفية التحضير

1. إفرشي 8 أوراق الديول على صينية مدهونة بالزبدة.

2. ذرذري عليها الجبن المبشور ثم ضفي الطون المفتت ثم ذرذري فوقه مرة أخرى الجبن المبشور المتبقي.

3. غطي بال 4 ورقات من الديول المتبقية ، ضعي قطع من الزبدة على السطح.





Cigares aux pistaches

INGREDIENTS

Pour la pâte :
- 3 petites mesures de farine
- 1 mesure de smen
- 1 mesure d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire vert
- Huile pour la friture

Pour la farce :
- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 300 g d'amandes émondées moulues
- 300 g de pistaches moulues
- 150 g de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger

Garniture :
- Miel
- Gelée
- 50 g de pistaches

PREPARATION

1-Dans une terrine, mélanger la farine et le smen fondu, asperger d'eau de fleurs d'oranger diluée dans le colorant alimentaire. Pétrir la pâte, jusqu'à ce qu'elle devienne molle, puis la couvrir avec un torchon.

2- Préparer la farce : mélanger les amandes, les pistaches et le sucre, puis asperger le tout d'eau de fleurs d'oranger.

3- Séparer les feuilles de Dioul, mettre 2 C. à soupe de farce à l'extrémité de chacune d'elles.
Plier 2 bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare.
Disposer au fur et à mesure sur un plateau.

4- D'autre part, étaler la pâte à la machine à pâte N°3, puis N°5, sous forme de bandelettes.

5- Faire ensuite passer à la forme de Rechta.

6- Faire rouler 4 filaments de Rechta en biais tout le long du cigare, puis revenir dans l'autre sens, de manière à former des losanges.

7- Plonger dans l'huile de friture, les faire dorer, puis les plonger dans le miel.

8- Pour finir, badigeonner avec de la gelée et décorer le centre des losanges avec des demi-pistaches.

سيجار بالفستق

المقادير

العجينة :
- (1 كيلة = فنجان)
- [illegible] كيلات صغيرة من الفرينة
- 1 كيلة صغيرة من السمن
- 1 كيلة صغيرة من ماء الورد
- ملون غذائي أخضر
- زيت للقلي

الحشو :
- كيس ديول سيرتا
- 300غ لوز مرحي
- 300غ فستق مرحي
- 150غ سكر مرحي
- ماء الورد

التزيين :
- عسل

كيفية التحضير

1. ضعي في وعاء الفرينة ، أسكبي عليها السمن الذائب ، حكي الخليط بين يديك ، بلّلي بماء الورد المبلل بالملون الغذائي الأخضر و إعجني جيدا إلى أن تتحصلي على عجينة ملساء سهلة الإستعمال. غطيها بمنديل و اتركيها ترتاح.

2. حضري الحشو : إخلطي اللوز و الفستق مع السكر ، رشي الكل بماء الورد و اتركي الحشو على حدى.

3. افتحي أوراق الديول ، ضعي حريوش من الحشو في طرف دائرة الديول. إطوي طرفي الدائرة على الحشو لتتحصلي على شكل مستطيل ، أديري هذا الأخير حول الحشو لتتحصلي على شكل سيجار ، ضعي في كل مرة على صينية.

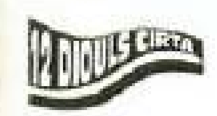
4. في حين إبسطي العجينة في آلة المعجين رقم 3 ثم في رقم 5 لتتحصلي على أشرطة.

5. مرّري العجينة في آلة الرشتة لتتحصلي على خيوط خضراء.

6. ابسطي خيوط الرشتة بالميل من جهة و أديري عليها السيجار كرري العملية من الجهة المخالفة لتتحصلي على شكل معينات.

7. حضري الزيت في المقلاة على نار متوسطة ، إقلي السجائر من الجانبين حتى تكسب اللون الذهبي قطريهم ثم اغطسيهم في





Bourses de Dioul

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 300 g d'amandes émondées et moulues
- 200 g de pistaches
- 150 g de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger
- Huile pour la friture

Garniture :

- 100 g de pistaches concassées
- Miel

PREPARATION

1-Dans une terrine, mélanger les amandes, les pistaches et le sucre, puis asperger le tout d'eau de fleurs d'oranger.

Former des petites boules du volume d'une noix.

2- A l'aide d'un emporte-pièces de 13 cm de diamètre, couper des rondelles de D'youl.

Superposer 3 rondelles, et mettre une boule de farce au milieu.

3- Former une bourse, et pour en décorer le tour, disposer une cordon de pâte verte surmontée d'un petit nœud.

4- Faire chauffer l'huile et faire frire les bourses jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées.

5- Après les avoir égouttées, les tremper dans le miel et saupoudrer de pistaches concassées.

بورصة بالديول

المقادير

- كيس ديول (سيرتا)
- 300غ لوز مرحي
- 200غ فستق
- 150غ سكر مسحوق
- ماء الورد
- زيت للقلي

التزيين :

- 100غ فستق مكسر
- عسل

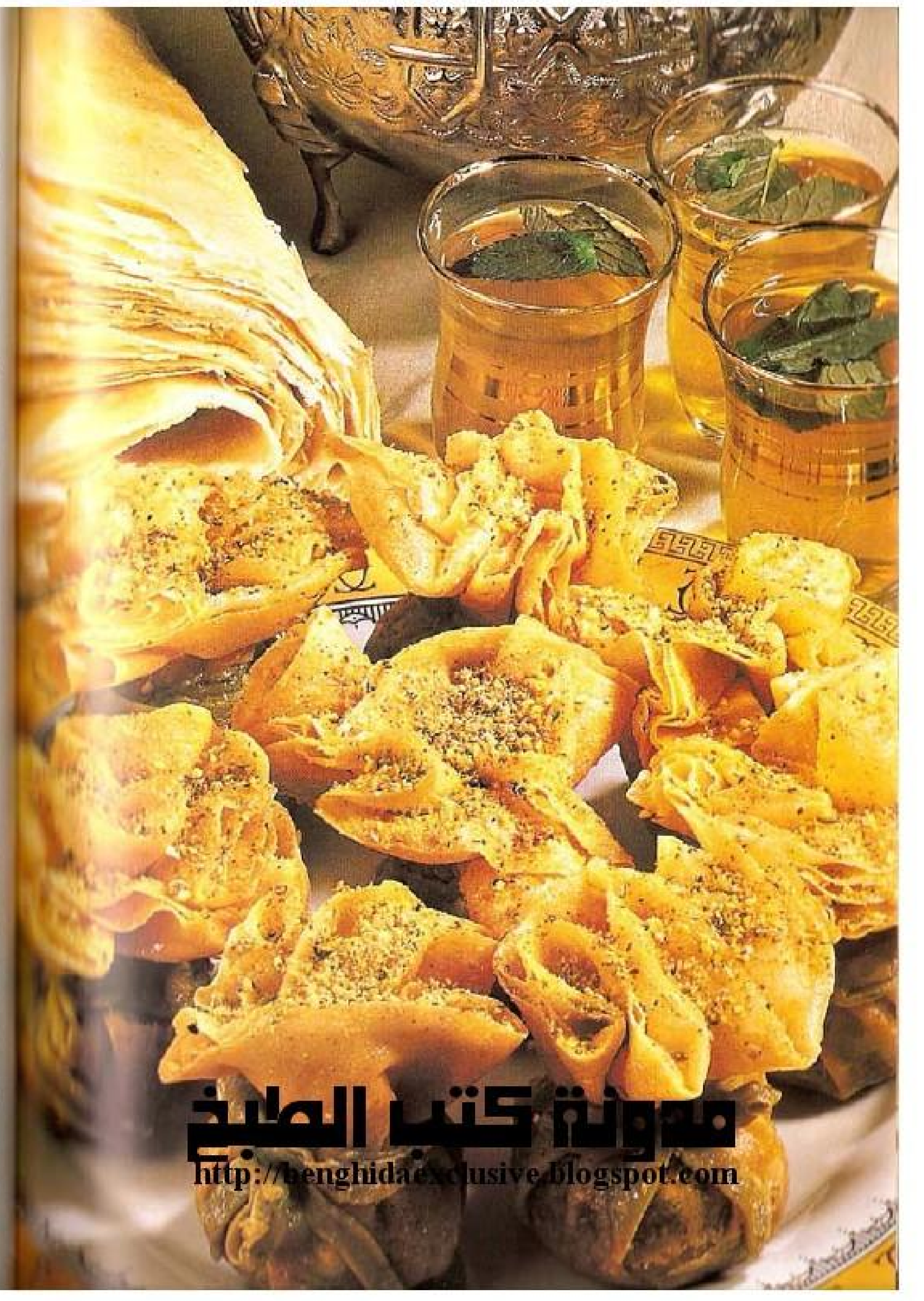
كيفية التحضير

1. في وعاء أخلطي اللوز و الفستق و السكر ، رشي الكل بماء الورد إلى أن تتحصلي على حشو متجانس كوني كريات حجمها حجم الجوزة.

2. بواسطة كأس قطره 13 سم قطعي دوائر من الديول ، ضعي 3 دوائر الواحدة فوق الأخرى و ضعي كرية من الحشو في الوسط.

3. كوني بورصة و للديكور ضعي حبل بواسطة عجينة خضراء (أنظري إلى سيجار بالفستق) ، إغلقي البورصة و زينيها بالعقدة.

4. حضري الزيت في مقلاة على نار متوسطة ، اقلي البورصات إلى أن تكسب اللون الذهبي.





Bestila sucrée

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 1 poulet cuit au bouillon, égoutté et émietté
- 100 g de noix concassées
- 200 g d'amandes effilées grillées
- 100 g d'amandes moulues
- 100 g de raisins secs
- 50 g de sucre cristallisé
- 1 pincée de cannelle
- 4 à 5 C.à soupe d'eau de fleurs d'oranger

Garniture :
- 1 grand verre de miel
- 100 g de pistaches concassées
- 100 g d'amandes effilées
- 1 verre de sucre glace
- 1 peu de cannelle
  Smen

Matériel :
- 1 moule rond bien beurré

PREPARATION

1- Etaler 8 feuilles de Dioul dans le moule.

2- Ajouter la farce : mélange de poulet émietté, noix, amandes effilées, amandes moulues, sucre cristallisé, cannelle et raisins secs ; le tout aspergé avec 4 à 5 C.à soupe d'eau de fleurs d'oranger.

3- Refermer la Bastila avec les feuilles de Dioul restantes et parsemer le dessus de smen.

4- Mettre à cuire au four jusqu'à obtenir une coloration dorée.

5- Dès sortie du four, verser le miel dessus et décorer avec la cannelle, le sucre glace, les pistaches et les amandes effilées.

بسطيلة مسكرة

المقادير

- كيس ديول (سيرتا)
- 1 دجاجة مطهية في صلصة و مقطرة و مفتتة
- 100غ جوز مكسر
- 200غ لوز منسل محمص
- 100غ لوز مرحي
- 100غ عنب جاف (زبيب)
- 50غ سكر مسحوق
- 1 قرصة قرفة
- 4 إلى 5 ملاعق أكل من ماء الزهر

التزيين :
- كاس عسل
- 100غ فستق مكسر
- 100غ لوز منسل
- 1 كاس سكر ناعم
- قليل من القرفة

كيفية التحضير

1. إبسطي 8 أوراق من الديول داخل الصينية الدائرية ، ضفي عليها الحشو.

2. الحشو : أخلطي الدجاج المفتت مع الجوز و اللوز المنسل و اللوز المرحي و السكر المسحوق و القرفة و الزبيب ، رشي الكل ب 5 ملاعق أكل من ماء الورد إلى أن تتحصلي على خليط متجانس.

3. غطي البسطيلة ب 4 أوراق من الديول المتبقية ثم ادهني السطح بالسمن.

4. ضعيها في فرن متوسط إلى أن تكسب اللون الذهبي.

5. فور خروجها من الفرن ، أسكبي العسل ثم زيني السطح بالقرفة و السكر الناعم و الفستق و اللوز المنسل.





Tartelettes de Dioul aux amandes effilées

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- Smen
- 300 g d'amandes moulues
- 100 g de sucre cristallisé
- 1C.à café de vanille
- 1 grand verre de miel
- Gelée
- 100 g d'amandes effilées
- 1 blanc d'œuf
- Eau de fleurs d'oranger

Matériel :
- Petits moules à tartelettes
- 1 emporte-pièces

PREPARATION

1- Dans une terrine, faire la farce : mélanger les amandes et le sucre puis asperger le toutes avec d'eau de fleurs d'oranger.

2- A l'aide de l'emporte-pièces, découper des rondelles de Dioul.

Superposer trois de ces rondelles et enfoncez-les dans les moules, puis ajouter 1C. à café de farce.

3- A l'aide d'un pinceau, badigeonner de blanc d'œuf, puis parsemer les amandes effilées.

4- Mettre à cuire au four pendant 15 mn.

5- Après cuisson, arroser chaque tartelette d'une C.à soupe de miel.

6- Etaler ensuite sur chacune d'elle une couche de gelée.

تارتولات بالديول و اللوز المنسل

المقادير

- كيس ديول (سيرتا)
- سمن
- 300غ لوز مرحي
- 100غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 1 كاس كبير من العسل
- جيلاتين
- 100غ لوز منسل
- 1 بياض البيض
- ماء الورد
- الأدوات :
- (مول) قالب خاص للتارتولات

كيفية التحضير

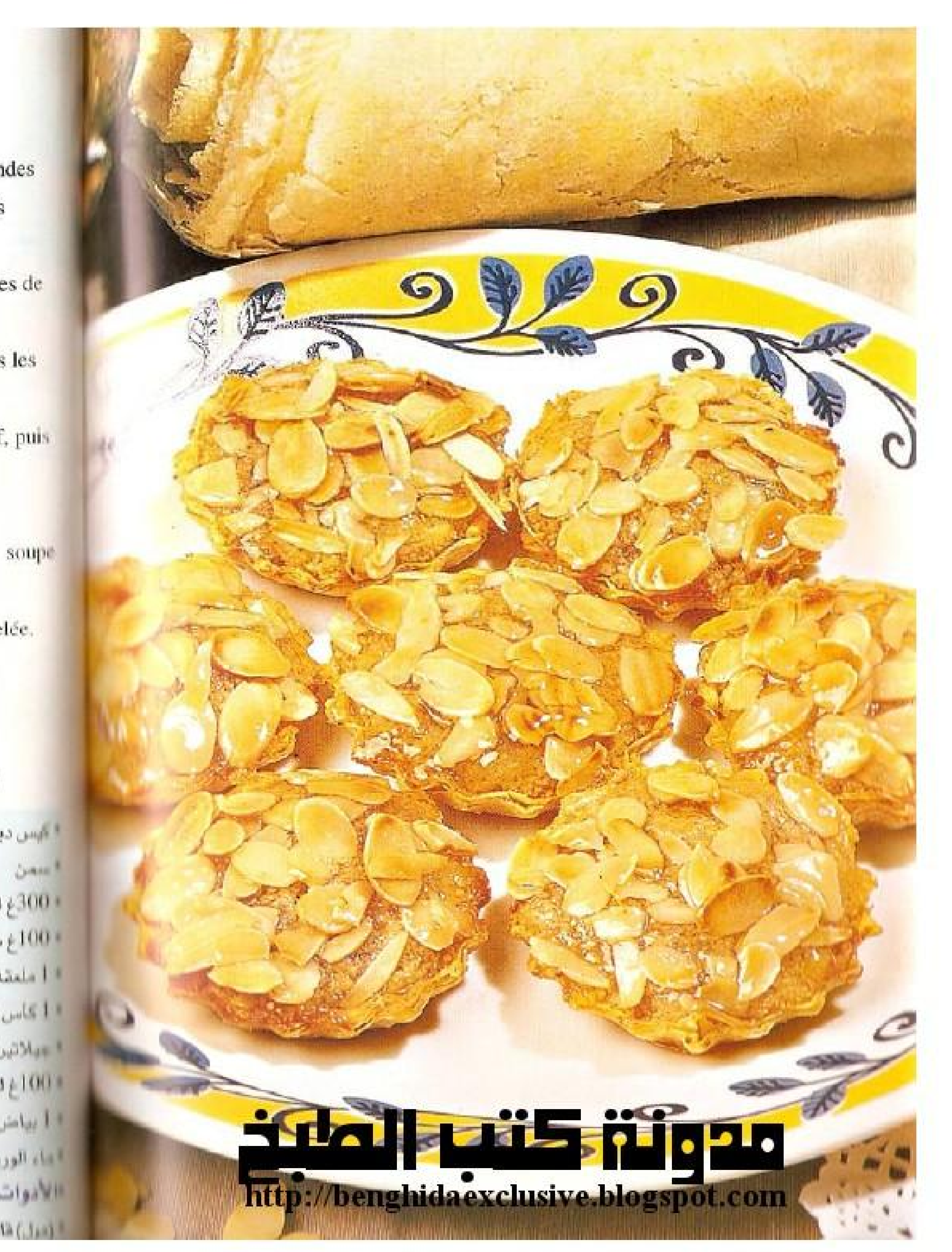
1. حضري الحشو : في وعاء ضعي اللوز المرحي والسكر، رشي بماء الزهر حتى يصبح متجانس.

2. بواسطة كاس شفرته رقيقة قطعي دوائر بالديول ضعي 3 دوائر الواحدة فوق الأخرى و ابسطيهم في القوالب (المول) ضعي فوق كل واحدة ملعقة صغيرة من الحشو.

3. بواسطة ريشة ، ادهني السطح ببياض البيض ثم ثبتي اللوز المنسل على سطح كل حبة.

4. ضعي الحلوى في فرن متوسط مدة 15 دقيقة.

5. [illegible]





Zig-Zag aux amandes

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 500 g d'amandes moulues
- 200 g de sucre cristallisé
- 1 pincée de cannelle
- Eau de fleurs d'oranger

Garniture :

- Noisettes concassées
- Miel
- Cures-dent
- Huile pour la friture

PREPARATION

1- Dans une terrine, faire la farce : mélanger les amandes et le sucre puis asperger le toutes avec d'eau de fleurs d'oranger.

2- Séparer les feuilles de Dioul, mettre 2 C. à soupe de farce à l'extrémité de chacune d'elles.

Plier 2 bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare.

3- Donner à ce dernier la forme d'un zig-zag, puis piquer une cure-dent pour maintenir la forme.

4- Faire frire dans l'huile jusqu'à obtenir une couleur dorée.

5- Après cuisson, plonger dans le miel, puis parsemer de noisettes.

زيقزاف باللوّز

المقادير

- 1 كيس ديول (سيرتا)
- 500غ لوز مرحي
- 200غ سكر مسحوق
- 1 قرصة قرفة
- ماء الورد

التزيين :

- بندق مكسر
- عسل
- خشب الأسنان (كوردون)
- زيت القلي

كيفية التحضير

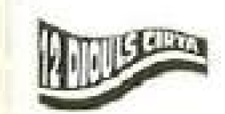
1. في وعاء آخلطي الحشو : ضعي اللوزو السكر و رشي الكل بماء الورد.

2. إفتحي أوراق الديول ، ضعي في حافة كل ورقة حريوش من الحشو ، إطوي طرفي الورقة على الحشو لتحصلي على شكل مستطيل ، أديري هذا الأخير حول الحريوش لتتحصلي على شكل سيجار.

3. أعطي لهذا الأخير شكل زيقزاف (منكسر) ثم ثبتيه بواسطة خشبة أسنان (كوردون) ليشد نفسه.

4. حضري زيت القلي في مقلاة على نار متوسطة ثم أغطسي الحلوى إلى ان تكسب اللون الذهبي من الجانبين.

5. بعد الطهي أغطسي الحلوى في العسل ثم ذرذري عليها البندق



Amamet El Cadi aux fruits secs

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 200 g d'amandes moulues
- 100 g de pistaches moulues
- 100 g de noisettes moulues
- 100 g de noix moulues
- 150 g de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger
- Smen

Garniture :

- 1 verre de miel
- 20 g de pistaches concassées
- 20 de noix concassées

PREPARATION

1- Dans une terrine, préparer la farce en mélangeant les amandes moulues, les pistaches moulues, les noisettes moulues, les noix moulues et le sucre cristallisé, puis asperger le tout d'eau de fleurs d'oranger.

2- Beurrer un moule à biscuit, étaler 8 feuilles de Dioul sur toute la surface du plat.

Mettre la farce, puis recouvrir délicatement avec les feuilles de Dioul restantes, puis disposer des noix de beurre.

3-Mettre à cuire à four moyen, jusqu'à obtenir une coloration dorée.

4- Pour finir, verser le miel et décorer de pistaches et de noisettes.

عمامة القاضي بالفواكه الجافة

المقادير

- كيس ديول (سيرتا)
- 200غ لوز مرحي
- 100غ فستق مرحي
- 100غ بندق مرحي
- 100غ جوز مرحي
- 150غ سكر مسحوق
- ماء الورد
- سمن
- للتزيين :
- كأس عسل

كيفية التحضير

1. في وعاء ، حضري الحشو بخلط اللوز المرحي و الفستق المرحي و البندق المرحي و الجوز المرحي و السكر المسحوق ، رشي الكل بماء الورد إلى أن تتحصلي على حشو متجانس.

2. إدهني صينية (مول) خاص بالبسكويت ، ابسطي 8 أوراق من الديول على قاع الصينية ، ضعي الحشو ثم غطي الكل بال 4 ورقات من الديول المتبقية ، ضعي على السطح قطع صغيرة من الزبدة.

3. ضعي الصينية داخل فرن متوسط الحرارة ، إلى أن يكسب الطهي اللون الذهبي.



Barquettes de Dioul aux pommes farcies

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 500 g d'amandes moulues
- 200 g de sucre cristallisé
- 1 pincée de cannelle
- 1 kg de pommes
- 100 g de noix
- Sauce de Ham Lahlou
- 250 g de prunes
- 300 g de viande de mouton
- Smen
- 150 g de sucre cristallisé
- 200 g d'abricots secs
- 150 g de raisins secs
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de cannelle
- 1 C. à café de safran
- Eau de fleurs d'oranger

PREPARATION

1- A l'aide d'un emporte-pièces, couper des petites rondelles de Dioul.
2- Superposer 3 de ces rondelles, puis enfoncez-les dans des moules à barquette beurrés.
3- Dans une terrine, faire la farce : mélanger les amandes et le sucre aspergées d'eau de fleurs d'oranger.
4- Remplir les moules de cette farce, puis décorer chaque avec une noix au milieu.
5- Mettre à cuire au four. Entre-temps, éplucher les pommes, les frotter avec du citron puis les faire cuire à la vapeur pendant 20 mn.
6- Dès cuisson, évider le milieu des pommes puis remplir de farce.
7- Beurrer un moule, badigeonner avec du smen, puis mettre à cuire au four pendant 15 mn.
8- Faire cuire les morceaux de viande dans une marmite, avec un peu de smen, de cannelle, une pincée de sel et une pincée de safran. Laisser mijoter pendant 10mn, puis ajouter le sucre et 2 verres d'eau.
9- A demi-cuisson de la viande, ajouter les prunes bien lavées, les abricots et les raisins secs.
10- Laisser réduire la sauce, puis, hors du feu, ajouter 2 C.à soupe d'eau de fleurs d'oranger.
11- Dans un plat à service, disposer les morceaux de viande, verser ensuite la sauce puis disposer les pommes farcies en décorant avec les barquettes.

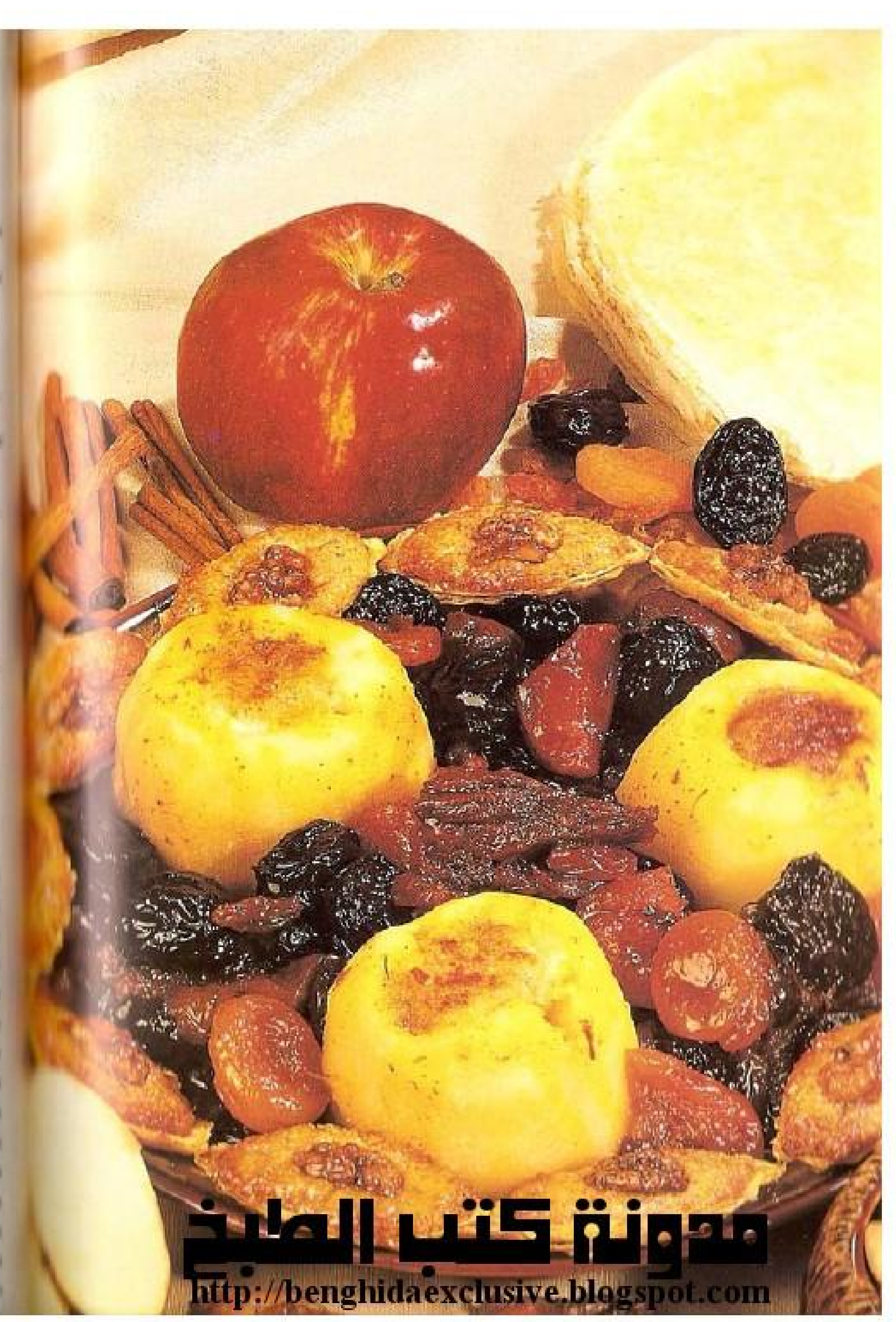
باركات بالديول و التفاح المحشي

المقادير

- كيس ديول (سيرتا)
- 500غ لوز مرحي
- 200غ سكر مسحوق
- 1 قرصة قرفة
- 1 كلغ من التفاح
- 100غ من الجوز
- مرقة لحم الحلو
- 250غ برقوق جاف
- 300غ لحم خروف
- سمن
- 150غ سكر مسحوق
- 200غ مشمش جاف
- 150غ عنب جاف (زبيب)
- قرصة ملح
- قرصة قرفة

كيفية التحضير

1. بواسطة كأس شفرته رقيقة ، قطعي دوائر من الديول.
2. ضعي 3 أوراق من الديول على بعضها و ابسطيها في قاع قالب باركات (شكل باخرة) مدهون بالزبدة.
3. في وعاء أخلطي الحشو : بخلط اللوز مع السكر ، رشي الكل بماء الورد .
4. إملئي القوالب بهذا الحشو ، و زيني كل واحدة بحبة جوز في الوسط.
5. ضعي الحلوى تطهى في الفرن في حين قشري التفاح و حكيه بالليمون ثم اطهيه بالبخار (فوريه) لمدة 20 دقيقة.
6. بعد طهي التفاح ، أفرغي وسطه و إملئيه بالحشو.
7. إدهني صينية بالسمن أو الزبدة و ضعي التفاح المحشي يطهى لمدة 15 دقيقة.
8. ضعي قطع اللحم في قدر مع قليل من السمن و القرفة و قرصة الملح و قرصة من الزعفران ، حمصي الكل لمدة 10 دقائق ، ثم ضعي السكر مع كاسين من الماء.
9. في نصف طهي اللحم ضعي إلى القدر البرقوق و المشمش و العنب الجاف بعد أن تكوني قد غسلتيهم في الماء الدافئ لمدة 15 دقيقة.
10. اتركيهم يطهو مع اللحم إلى أن تصبح المرقة عاقدة ، عندها





M'Kamat Fi H'djar Yemah

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 300 g d'amandes moulues
- 1 pincée de cannelle
- 100 g de sucre cristallisé
- Smen
- Huile pour la friture
- Miel
- Eau de fleurs d'oranger
- Sauce de Ham Lahlou
- 250 g de prunes
- 300 g de viande de mouton
- 100 g d'amandes effilées grillées
- 150 g de sucre cristallisé
- 200 g d'abricots secs
- 150 g de raisins secs
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de cannelle
- 1 C. à café de safran
- Eau de fleurs d'oranger

PREPARATION

1- Dans une terrine, faire la farce : mélanger les amandes et le sucre asperger le tout d'eau de fleurs d'oranger.
2- Séparer les feuilles de Dioul, mettre 2 C. à soupe de farce à l'extrémité de chacune d'elles.
Plier 2 bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare.
3- Faire frire dans l'huile jusqu'à obtenir une couleur dorée. Après cuisson, plonger dans le miel.
4- Faire cuire les morceaux de viande dans une marmite, avec un peu de smen, de cannelle, une pincée de sel et une pincée de safran.
5- Laisser mijoter pendant 10mn, puis ajouter le sucre et 2 verres d'eau.
6- A demi-cuisson de la viande, ajouter les prunes bien lavées, les abricots et les raisins secs.
7- Laisser réduire la sauce, puis, hors du feu, ajouter 2 C.à soupe d'eau de fleurs d'oranger.
8- Dans un plat à service, disposer les morceaux de viande, verser ensuite la sauce.
9- Décorer avec les cigares, puis parsemer d'amandes effilées grillées.

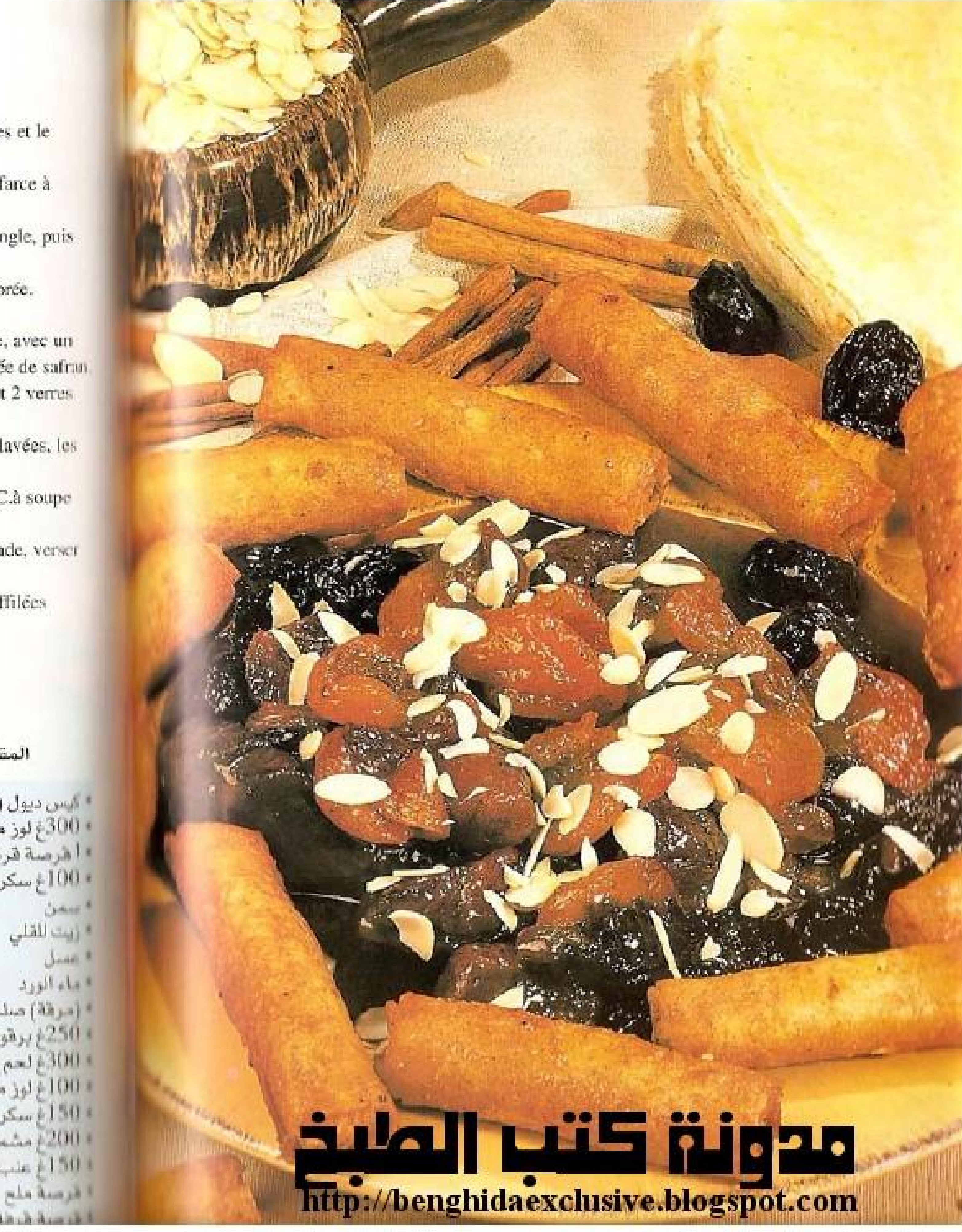
مقمّط في حجر يماه

المقادير

- كيس ديول (سيرتا)
- 300غ لوز مرحي
- 1 قرصة قرفة
- 100غ سكر مسحوق
- سمن
- زيت للقلي
- عسل
- ماء الورد
- (مرقة) صلصة لحم الحلو
- 250غ برقوق جاف
- 300غ لحم غنمي
- 100غ لوز منسل محمص
- 150غ سكر مسحوق
- 200غ مشمش جاف
- 150غ عنب جاف (زبيب)
- قرصة ملح
- قرصة قرفة

كيفية التحضير

1. في وعاء حضري الحشو بخلط اللوز و السكر و رشي بماء الزهر إلى أن تتحصلي على حشو متجانس.
2. إفتحي أوراق الديول و ضعي حربوش من الحشو على حافة كل ورقة ، إطوي طرفي الورقة على الحربوش لتتحصلي على شكل مستطيل ثم أديريه على الحربوش لتتحصلي على شكل سيجار.
3. إقلي السجائر في الزيت على نار هادئة إلى أن تكسب اللون الذهبي عندها إسقيها بالعسل.
4. إطهي قطع اللحم في طنجرة مع قليل من السمن و قرصة من كل من القرفة و الملح و الزعفران.
5. اتركيه يتحمص لمدة 10 دقائق ثم ضفي السكر مع كاسين من الماء.
6. عند نصف طهي اللحم ، ضفي كل من البرقوق و المشمش و العنب الجاف و هذا بعد تركهم في الماء الدافئ لمدة 15 دقيقة.
7. اتركي المرقة تعقد ثم خارج النار ضفي ملعقتي أكل من ماء الورد





Enveloppes aux noix et aux noisettes

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 200 g de noix moulues
- 300 g de noisettes moulues
- 100 g de pistaches moulues
- 100 g de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger
- 2 grands verres de miel
- Huile pour la friture

PREPARATION

1- Dans une terrine, préparer la farce : mélanger les noix, 200 de noisettes et le sucre, puis asperger le tout d'eau de fleurs d'oranger.

2- Couper les feuilles de Dioul en deux. Mettre au milieu une boule de farce de la grosseur d'une noix, puis ramener les bords de la feuille en donnant la forme d'une enveloppe.

3- Les faire frire, puis les plonger dans le miel. Finir en décorant avec de pistaches et de noisettes.

بريات (رسائل) باللوزو البندق

المقادير

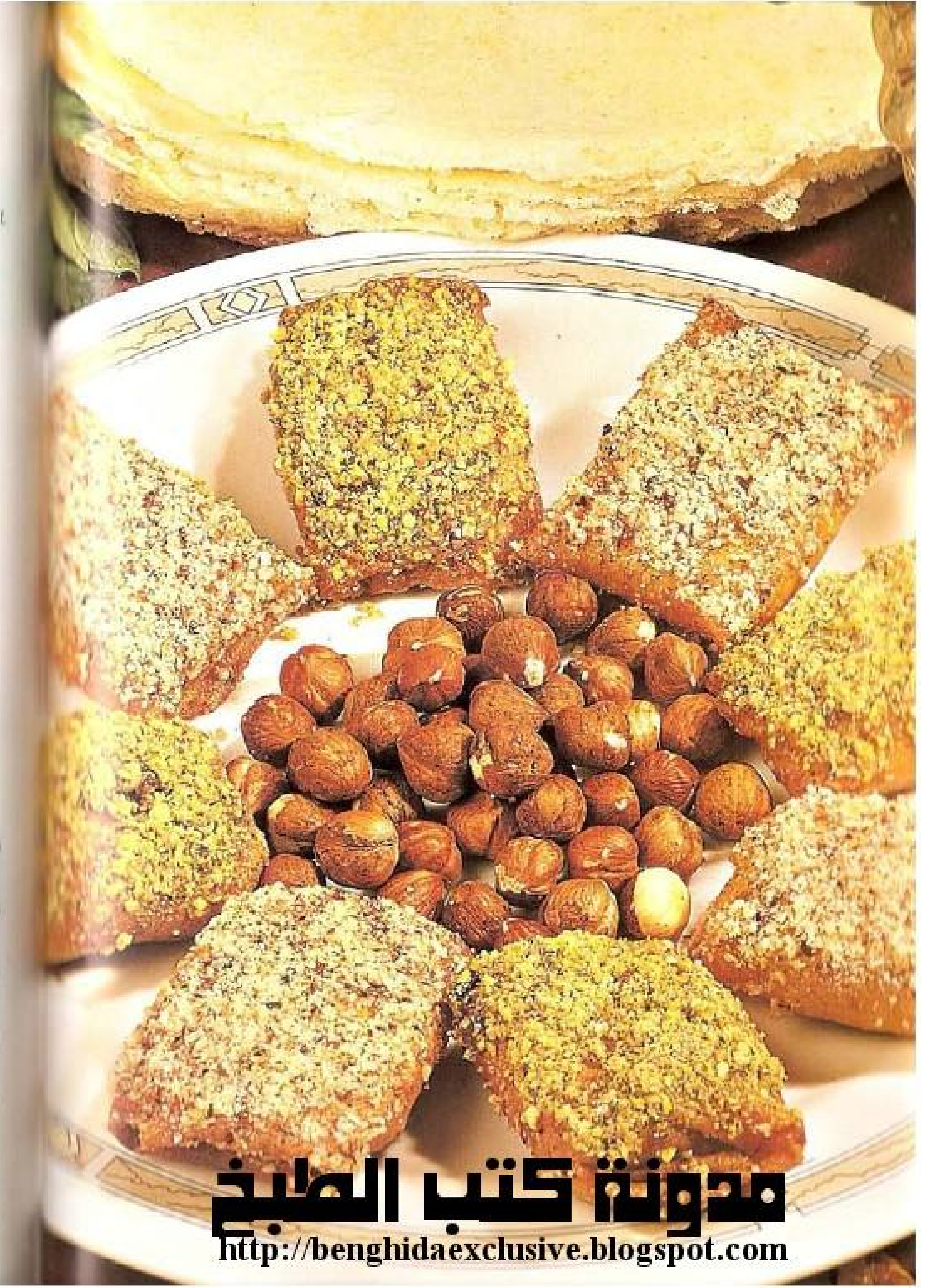
- كيس ديول (سيرتا)
- 200غ جوز مرحي
- 300غ بندق مرحي
- 100غ فستق مرحي
- 100غ سكر مسحوق
- ماء الورد
- 2 كاس عسل

كيفية التحضير

1. في وعاء حضري الحشو ، أخلطي الجوز و البندق و السكر ، رشي الكل بماء الورد .

2. قصّي أوراق الديول على إثنين ، ضعي في وسط كل نصف ورقة كرية من الحشو حجمها حجم الجوزة ثم إرفعي أطراف الورقة لتتحصلي على شكل رسالة .

3. حضري زيت القلي في مقلاة ساخنة على نار متوسطة ، أغطسي الرسائل و إقليها من الجانبين الى أن تكتسب اللون الذهبي ، عندها عسّليها و ذرذري عليها البندق و الفستق.





Feuilletés de Dioul aux amandes et aux pistaches

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 200 g d'amandes moulues
- 200 g de pistaches moulues
- 100 g de sucre cristallisé
- Eau d fleurs d'oranger
- Smen

Garniture :

- Miel
- Fruits secs

PREPARATION

1- Dans une terrine, préparer la farce : mélanger les amandes, les pistaches et le sucre, puis asperger le tout d'eau de fleurs d'oranger.

2- Beurrer un moule, étaler 8 feuilles de Dioul, mettre la farce au milieu, puis recouvrir avec les feuilles de Dioul restantes.

3- Mettre des noix de smen sur le dessus, puis mettre à cuire au four, jusqu'à obtenir une coloration dorée.

4- Arroser de miel, et décorer avec les fruits secs de votre choix, et à la forme de votre choix.

مورّق بالديول اللوزو الفستق

المقادير

- كيس ديول (سيرتا)
- 200غ لوز مرحي
- 200غ فستق مرحي
- 100غ سكر مسحوق
- ماء الورد
- سمن

للتزيين :

- عسل

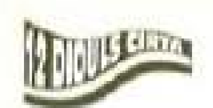
كيفية التحضير

1. في وعاء أخلطي الحشو : أخلطي اللوز و الفستق و السكر ، رشي بماء الورد إلى أن تتحصلي على حشو متجانس.

2. إدهني صينية و إبسطي كل مساحتها ب 8 أوراق من الديول ، ضعي وسطها الحشو ثم غطي الكل بال 4 أوراق المتبقية.

3. ضعي قطع من السمن على سطحها ثم ضعي الصينية في فرن متوسط حتى تكسب اللون الذهبي.

4. فور خروجها إسقيها بالعسل و زينيها بالفواكه الجافة حسب ذوقك



M'HANCHA

INGREDIENTS

- 2 à 3 douzaines de Diouls(cirta)

Pour la farce:
- 2 verres à thé d'amandes finement moulues
- 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- 1 C. à café de vanille
- 1 C.à soupe de margarine fondue
- Eau de fleurs d'oranger

Pour le sirop (cherbet):
- 3 mesures de miel
- 1 mesure d'eau de fleurs d'oranger.

Pour la décoration:
- Feuilles et fleurs en pâte d'amandes
- Perles de couleurs

PREPARATION

1- Sur un plan de travail, ouvrir tourtes les feuilles de diouls, puis les séparer en les décalant légèrement.
2- Mettre un boudin de farce de 03 cm de diamètre et d'une longueur égale à toutes les feuilles de diouls étalées.
3- Rouler ensuite les diouls autour de la farçe, puis enrouler la M'hancha en spirale et la disposer dans une poêle bien beurrée.
4- Quand le fond est bien cuit, recouvrir avec un couvercle, puis retourner sur la poêle pour faire cuire l'autre coté.
5- Arroser avec du sirop et présenter dans une assiette saupoudrée de pistaches concassées.
6- Décorer ensuite avec des feuilles et des fleurs en pâte d'amandes aux couleurs de votre choix (le colorant alimentaire doit être dilué avec l'arôme correspondant).

محنشة

المقادير

- 2 إلى 3 أكياس ديول (سيرتا)

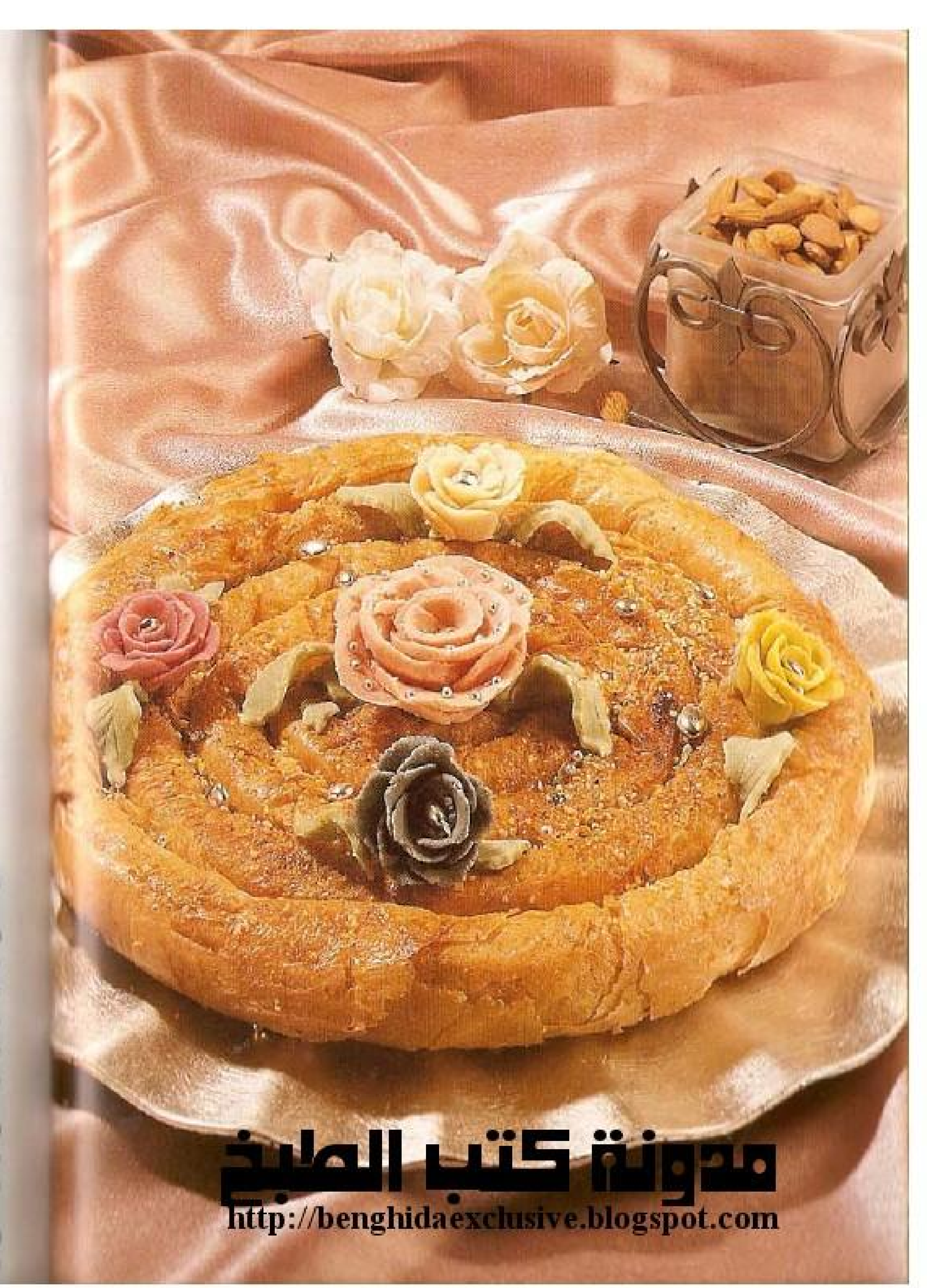
الحشو:
- 2 كأس صغير من اللوز
- 2 ملاعق أكل من السكر المسحوق
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 1 ملعقة كبيرة من المارغرين الذائبة
- ماء الورد

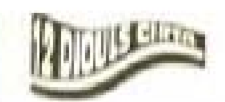
الشاربات:
- 3 كيلات عسل
- 1 كيلة من ماء الورد

التزيين:
- أوراق و أزهار مصنوعة من عجينة

كيفية التحضير

1- على طاولة عمل ، افتحي كل أوراق الديول ثم ضعي الواحدة تلوى الأخرى و هذا بتفريق بعضهم بعض .
2- ضعي حريوش من الحشو (حسب المقادير المذكورة) سمكه 3 سم و طوله طول كل أوراق الديول المفرقة على طول .
3- أديري كل الديول على الحربوش ، ثم أديرهم على شكل حلزوني و ضعيهم في مقلاة مطلية بالزبدة.
4- عندما يكون القاع مطهي، غطي بصحن و أديري المحنشة على الوجه الآخر لتتركها يطهي.
5- بلليها بالشاربات و قدميها في صحن.
6- زينيها بأوراق و أزهار مصنوعة بعجينة اللوز، لونها حسب الاختيار (الملون الغذائي مبلل في نكهة المناسبة).





Dioul

INGREDIENTS

- 250 g de semouline
- 250 gr de farine
- 1/2 C à café de sel
- Eau

Matériel :

- plateau spécial en cuivre " Tabouna "
- Chiffon imbibé d'huil

PREPARATION

1- Verser la semouline, la farine et le sel dans une terrine. Mouiller le tout avec de l'eau en travaillant en même temps la pâte jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une pâte à pain.

2- Pétrir longuement cette pâte en l'aspergeant de temps à autre d'eau, pour obtenir une pâte molle et souple (genre de pâte à beignet).

3- Travailler encore cette pâte en la soulevant avec les mains, puis en la rejetant dans la terrine, en la frappant fortement.

4- Laisser reposer pendant 02 heures ou plus.

5- Retourner le plateau de cuivre sur la " Tabouna ", attachez-le bien avec du fil de fer pour qu'il ne bouge pas, puis allumer à feu très doux.

6- Avant de commencer la cuisson, badigeonner la surface du plateau à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile.

7- Une fois le plateau bien chaud, mouillez-vous la main, prenez une petite boule de pâte et donnez des petits coups réguliers sur toute la surface du plateau, en la rattrapant vivement dès qu'elle touche le plateau.

8- Soulevez ensuite les bords de la feuille de pâte obtenue et détachez-la délicatement.

9- Disposez cette dernière, ouverte, le côté brillant vers le haut, sur un torchon propre.

10- Répétez l'opération, jusqu'à épuisement de la pâte,

الديــــول

المقادير

- 250غ من السميد الرقيق
- 250غ من الفرينة
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- الماء

أدوات الطهي :

- صينية من النحاس
- طابونة
- كمادة مبللة بالزيت

كيفية التحضير

1. في وعاء ضعي السميد و الفرينة ضفي الملح ، ضعي حفرة في الوسط و اسكبي الماء تدريجيا و اخلطي جيدا بكف اليدين حتى تتحصلي على عجينة خبز متماسكة.

2. إدلكيها قليلا ثم ضفي الماء تدريجيا مع الإستمرار في الدلك حتى تتحصلي على عجينة لينة و طرية تشبه عجينة (الخفاف).

3. إرفعي العجينة في كل مرة و اضربيها على الوعاء بقوة، كرري هذه العملية عدة مرات.

4. اتركي العجينة ترتاح لمدة ساعتين أو أكثر.

5. في حين أديري الصينية على ظهرها و أربطيها إلى الطابونة بواسطة سلك حديدي لكي لا تتحرك عند إستعمالها ، و اشعلي الطابونة بحيث تكون النار هادئة.

6. قبل البدء في الطهي إدهني الصينية بكمادة مبللة بالزيت.

7. حينما تسخن الصينية ، بللي يدك بالماء و خذي كرية من العجينة و اطلي سطح الصينية بدءا بالوسط حتى الجوانب بدون نزع العجينة من اليد.

8. انزعي مباشرة ورقة الديول من الصينية بلطف.

مدونة كتب الطبخ

كتب الطبخ cooking books .

مدونة كتب الطبخ هي مدونة متخصصة في كتب الطبخ العربية منها و الغربية .كما تشمل ايضا كل جوانب الطبخ و التغذية . تعتبر مدونتنا هي الاشمل و الاعمق في مجالها فمرحبا بكم ** لسنا وحدنا في الميدان لكننا نحاول ان نكون الافضل **

تصويرك و تود نشره على المدونة ليستفيد منه الجميع ارسله الينا عبر



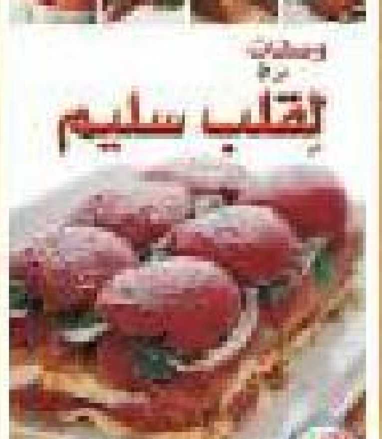
الصفحة الرئيسية | الصحة و التغذية . | مجلات الطبخ و الحلويات . | وصفات مجربة.



الأحد، 05 يوليو، 2012



متوفر الان عندنا.



سلسلة أطباق عالمية - اطباق اللحم اللذيذة .

*** صورة غلاف الكتاب :

